

Kuglof sa jabukama i brusnicama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g**mekog brašna
- **80 g**pšenicnog griza
- **110 g**šecera
- 3rendane jabuke
- 1prašak za pecivo
- **1 kašicicacimeta**
- 3jajeta
- **100 ml**ulja
- **90 m**lsoka od jabuke
- **po želji**brusnica
- **1 kašikameda**
- **5 kašikavode**
- **100 g**bele cokolade
- **1cela** jabuka

Priprema

Penasto umutiti jaja i šefer, dodati ulje, izrendane jabuke, brusnice, sok od jabuka i sve dobro promešati. Na kraju dodati brašno i griz pomešano sa praškom za pecivo i cimetom. U kalup za kuglof precnika 22 cm, premazan puterom i posut prezlama sipati smesu i peci na 180 stepeni oko 40 min. Pecen kuglof izvaditi iz rerne i ostaviti u kalupu 20-ak minuta, a potom ga izvaditi iz kalupa. Staviti jabuku na vrh i sve preliti sa prokuvanom vodom, medom, puterom i cokoladom.

Savet