

Kuglof sa brusnicama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **65** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 150 ml mleka
- 200 ml soka od brusnice
- 2 kašike ulja
- 2 kašike rum
- 2 banane
- 100 g seckanih oraha
- 150 g brusnica
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

Mikserom umutite jaja, dodajte šecer, pa kada se rastopi isključite mikser.

Banane oljuštite, iseckajte na parčad, pa izmiksajte u blenderu. Dodajte ih u sud za mucenje, dodajte mleko i brašno.

Dodajte sok od brusnice, ulje, prašak za pecivo i rum.

Dodajte orahe.

Na kraju dodajte brusnice.

Izmešajte da se smesa sjedini, a zatim je izlijte u nauljen i brašnom posut kalup za kuglof.

Pecite na 180 stepeni 50 minuta.

Peceni kuglof stavite na tacnu i dekorišite šlagom.

Savet