Socni kuglof od bundeve

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kuglof:

- **200 g**pecena pasirana bundeva
- **125 g**maslaca
- **125 g**šecera
- **1**vanilin-šecer
- **3**jajeta
- **250 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 prsohvat**soli

Preliv:

- **2**sok od pomorandže
- **2**sok od limuna
- **150 g**šecera

Priprema

Bundevu ispeci u rerni.

Ispecenu bundevu ocistiti i ispasirati.

Maslac umutite sa šecerom, vanilom, solju, dodajte jedno po jedno jaje i na kraju varjacom brašno sa praškom za pecivo i pasiranu bundvu.

Lagano promešati da se masa lepo sjedini.

Sipajte u podmazan kalup i pecite na 175 stepeni oko 50 minuta. Gotov kuglof ostavite u kalup oko 20 minuta.

Za to vreme napravite preliv: kuvajte sok od ceenog voca sa šecerom oko 10 minuta, pa ga prohladite.

Kuglof odvojite od ivica, izbodite viljuškom i natopite prelivom.

Kada se sasvim ohladi i upije sirup izvaditi ga iz kalupa.

Servirati i seci parcice željene velicine.

Savet