Kuglof sa suvim grožem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 g**brašna
- **250 g**jogurta
- **100 ml** ulja
- **100 g**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2**jajeta
- **2 kašike**soka od limuna
- **1 kašika**naribane korice limuna
- **100 g**suvo grože

Za posipanje:

- **malo** šecera u prahu

Priprema

U posudu sipati brašno, prašak za pecivo, šecer i pomešati.

Dodati redom jogurt, ulje, jaja, sok od limuna, naribanu koricu limuna, suvo grože i lepo sjediniti da nema grudvice.

Kalup za kuglof obilno namazati uljem, posuti brašnom i istresti višak. Zatim izliti smesu u kalup.

Peci kuglof oko 35 minuta na 200 stepeni. Kada je ispecen i ohlaen, pospite šecerom u prahu. Za ovaj kuglof vam nije potreban mikser.

Savet

Kola sa osnovnim sastojcima koji se mogu nai u kuhinji i slatkiš koji je toliko obian i neobinog oblika i toliko soan da e ko proba tražiti bar još komad više.