

Kuglof sa suvim vocem i orasima



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **30 g**svežeg kvasca
- **na vrh kašicicesoli**
- **150 ml**mleka
- **150 g**topljenog margarina
- **4 jajeta**
- **80 g**secera

Za glazuru:

- **150 g**cokolade
- **3 kašikeulja**

Priprema

U vanglu staviti toplo mleko, šefer, kvasac i kašiku brašna i sve zajedno razmutiti. Pokriti i ostaviti da se kvasac podigne. Jaja malo razmutiti viljuškom, dodati u vanglu, pa sipati otopljeni margarin, so, i sve izmešati. Postepeno dodajuci brašno umesiti testo i ostaviti ga pokriveno dok ne duplira. Suvo voce i seckane orahe posuti sa malo brašna, otresti višak i kad testo nadoe umešati u njega.

Kuglof premazati margarinom i posuti brašnom, pa višak istresti. Sipati testo u kalup pa pokriti i ostaviti da naraste. Peci na 170 C i proveriti cackalicom da li je kuglof pecen. Ohladiti ga pa onda izvaditi iz kalupa.

okoladu s uljem otopiti na pari, malo prohladiti i preliti preko kuglofa.

Savet