Kuglof sa šljivama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 čaše**ulja
- **1 čaša**jogurta
- **1,5 čaša**šecera
- **2 čaše**oštrog brašna
- **1 kašika**tamnog kakaoa
- **2**jajeta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanil šecera
- **400 g**ocišcenih šljiva

Priprema

Umutiti u ciniji dobro cela jaja sa šecerom i vanil šecerom, dodati jogurt i ulje i izmešati. Brašno i prašak za pecivo prosejati zajedno. Polako dodavati u jaja i spatulom sjediniti. Jedan manji deo testa odvojiti i dodati kakao, izmešati.

U kalup za kuglof promera 26 cm, sipati deo žute mase pa deo s kakaom i još jednom isto tako. Preko u krug jedno uz drugo poslagati ocišcene polutke šljiva. Peci na 180C. Hladan kuglof posuti prah šecerom.

Savet

Mera za ovaj kuglof je aša od jogurta.