

Kuglof

SASTOJCI:

20 dag. margarina
25 dag. šećera
4 jaja (istući u snijeg)
1 prašak za pecivo
1 vanilin šećer, malo ruma i kakao
250 ml mlijeka
40 dag brašna (pola oštrog, pola glatkog)

PRIPREMA: istučemo snijeg, u žutanjak stavimo šećer, margarin , brašno i mlijeko. Na kraju stavimo bjelanjak te tu smjesu izmiješamo da se svi sastojci sjedine. Kalup premažemo margarinom da se kuglof ne primi i stavimo peći na 180 stupnjeva sat vremena.



Jana Ivkovčić, 1.c