

Kuglof sa suvim vocem

Odlican je i za veceru uz mleko.:)

1 Pomesati sve sastojke sem secera u prahu i vrele vode. Jabuka se izrenda bez ljuske. Kalup namazati uljem i preruciti smesu.

2

3

4 Peci na 180 stepeni oko 50 minuta. Kada je kuglof gotov (proveriti cackalicom, pa ako je pecen nema tragova na cackalici), ostaviti jos 10 min u kalupu.

5

6

7 Staviti kolac na tanjir i preliteri glazurom (izmesati secer u prahu sa 3 kasike vrele vode).

Sastojci:

brasna	350g
prasad za pecivo	1
vanilin secera	2
kesice cimeta	1/2
kisele vode	250ml
ulja	100ml
secera	150g
suvog grozdja	100g
brusnica	60g
jabuka	1
secera u prahu za glazuru	150g
kasike vrele vode	3

Napomena:

Kuglof je sladak, bogat i kalorigan. Za one koji manje vole slatko, smanjiti kolicinu secera i suvog grozdja.