

Merry
Christmas

ČAROBNI BOŽIĆNI KUGLOF

SASTOJCI:

320 G BRAŠNA
40 G KAKAA
1 PRAŠAK ZA PECIVO
4 JAJA
250 G ŠEĆERA
2 VANILIN ŠEĆERA
360 G TEKUĆEG JOGURTA
KORICA LIMUNA
KORICA NARANČE
MALO CIMETA

PRIPREMA:

POMIJEŠAJ SUHE SASTOJKE - BRAŠNO, KAKAO I PRAŠAK ZA PECIVO I DOBRO IH PROMIJEŠAJ. U DRUGOJ POSUDI CIJELA JAJA DOBRO IZMIKSAJ SA ŠEĆEROM I VANILIN ŠEĆEROM - MORAŠ DOBITI LIJEPU, SVIJETLU KREMU. ZATIM DODAJ TEKUĆI JOGURT PA PONOVO SVE PROMIJEŠAJ, A ONDA DODAJ KORICU LIMUNA I NARANČE TE CIMET (I DRUGE ZAČINE PO ŽELJI). NA KRAJU U OVU SMJESU MALO PO MALO DODAJ I PROSIJANE SUHE SASTOJKE, A IZMEĐU SVAKOG DODAVANJA DOBRO IZMIJEŠAJ DA NE OSTANU GRUDICE. GOTOVU SMJESU IZLIJ U KALUP ZA KUGLOF NAMAZAN MASLACEM I POSUT BRAŠNOM ILI KAKAOM U PRAHU PA UDARI NEKOLIKO PUTA KALUPOM U STOL DA IZBIJEŠ ZRAK. PEĆI U PEĆNICI PRETHODNO ZAGRIJANOJ NA 180 STUPNJEVA S VENTILATOROM 25-35 MINUTA. ČAČKALICOM PROVJERI JE LI KUGLOF PEČEN (AKO OSTAJE TEKUĆA SMJESA NA ČAČKALICI, MORA SE JOŠ PEĆI). GOTOVI KUGLOF OSTAVI DA SE MALO OHLADI PA POSPI ŠEĆEROM U PRAHU ILI DEKORIRAJ CRNOM ILI BIJELOM ČOKOLADOM.

POSLUŽI DRAGIM OSOBAMA UZ OSMIJEH, TOPLI KAKAO ILI VRUĆI ČAJ I UŽIVAJ U ZAJEDNIČKIM SLATKIM TRENUCIMA.