

MINI KUGLOFI OD SKUTE

110 g brašna
20 g gustina
1 žličica pecilnog praška
prstohvat soli
85 g maslaca
250 g skute ili ricotte
150 g šećera
2 jaja
nekoliko kapi ekstrakta vanilije
sok pola limuna
šećer u prahu za posip
svježe voće po želji za posluživanje

Prosijati brašno sa pecilnim praškom i gustinom. Dodajte sol. Skutu pjenasto izmiksati sa maslacem i šećerom. Miksajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu pa dodajte jedno po jedno jaje. Na kraju dodajte aromu vanilije i limunov sok. U smjesu sa skutom polako umiješajte smjesu sa brašnom. Smjesu rasporedite u prethodno namašćene male kalupe za kuglof. Pecite u pećnici prethodno zagrijanoj na 175 C 15 minuta a nakon toga smanjite temperaturu na 150 C i nastavite peći kuglofe još 15 minuta dok ne dobiju lijepu zlatno žutu boju. Pečene kuglofe prvo malo ohladite u kalupima a zatim ih izvadite iz kalupa te ohladite do kraja. Prije posluživanja posipajte ih šećerom u prahu a uz njih ponudite svježe sezonsko voće.

Ja sam se odlučila za ribizl jer su kuglofi relativno slatki pa uz njih fino paše kiselkasto voće.

