

KUGLOF SA JAGODAMA

720 g brašna
1 prašak za pecivo
1/2 žličice soli
250 g maslaca
350 g šećera
6 jaja
2 žlice arome vanilije
sok i naribana kora 1 limuna
200 g kiselog vrhnja
250 g jagoda

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Namastite i pobrašnite kalup za kuglof.

Jagode operite, očistite i narežite na manje komadiće.

Mikserom pjenasto izradite omekšali maslac sa šećerom.

Miksajte dok ne dobijete pjenastu smjesu i šećer se ne otopi.

Umješajte jedno po jedno jaje i sol.

Prosijte brašno pomješano sa praškom za pecivo.

Umiješajte u pjenastu smjesu maslaca i jaja i dobro izmješajte.

Umiješajte i limunov sok, koricu i nasjeckane jagode.
izmješajte.

Dobivenu smjesu istresite u pripremljeni kalup za kuglof.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 60-ak minuta.

Pečeni kuglof istresite na tanjur za posluživanje.