

RECEPT MEDO.HR

Autor: Beba Milin

Kuglof s višnjama i orasima



BILJEŠKE

SASTOJCI

- 4 jaja
- 200 g šećera
- 180 g grčkog jogurta
- 100 ml mlijeka
- 80 g čokolade za kuhanje
- 290 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 g sjeckanih oraha
- 4 žlice griza
- 200 g očišćenih višanja



PRIPREMA

1. Čokoladu otopiti i ohladiti.
2. Jaja izmiksati sa šećerom. Dodati ulje, čokoladu, mlijeko, jogurt i sve zajedno izmiksati.
3. Dodati brašno i prašak za pecivo te sve ponovno izmiksati.
4. Dodati orahe i sve sjediniti.
5. U očišćene višnje dodati griz i izmiješati.
6. Staviti smjesu u zamašćeni kalup.
7. Višnje poredati po smjesi i utisnuti ih lagano.
8. Peći na 180 stupnjeva, 50-60 minuta.
9. Nakon 10 minuta izvaditi ga iz kalupa da se ohladi te po želji posuti šećerom u prahu.

