

RECEPT MEDO.HR

Autor: Beba Milin

Kuglof s limunom i kokosom



BILJEŠKE

SASTOJCI

- 4 jaja
- 250 g brašna
- 160 g šećera
- 1 kiselo vrhnje
- sok jednog procijedenog limuna
- korica limuna (neprskana)
- 80 ml ulja
- 30 g kokosa



PRIPREMA

1. Jaja izmiksati sa šećerom.
2. Dodati kiselo vrhnje, sok limuna, koricu limuna, ulje i kokos te kratko miksati.
3. Dodati brašno i prašak za pecivo te sve zajedno sjediniti.
4. Kalup dobro namastiti i pobrašniti te staviti smjesu.
5. Peći na 180 stupnjeva 45 minuta (napraviti provjeru drvenim štapićem).
6. Nakon 10 minuta izvaditi iz kalupa i ostaviti da se hladi.

