

Kuglóf-recept Rékától

Hozzávalók:

- 250g liszt
- 250g cukor
- 250g vaj
- 4 db tojás
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 csomag sütőpor
- 2 kávéskanál fahéj
- 2 evőkanál Amoretto, vagy rum
- szeletelt mandula, jó minőségű csokoládé, vagy akár kandírozott narancskocka

Elkészítés:

A cukrot, tojást, vaníliás cukrot, vajat, fahéjat, Amorettot géppel összekeve-rem. Óvatosan hozzáteszem a sütőporos lisztet. Majd ízlés szerint az apróra darabolt csokit, mandulát, egyebeket. Ki mit szeret. (Mi például nem szeretjük a mazsolát, de lehet bele tenni azt is.) Beleöntöm a kivajazott, lisztezett formá-ba. Majd az előmelegített sütőben, légkeveréssel 150°-on 85-90 percig sütöm. Ha kihűlt a forma, óvatosan kiveszem belőle. Porcukorral vagy csokimázzal díszítem.

Jó étvágyat!

