

Budai kuglóf

Hozzávalók (kis forma):

20 dkg liszt,
6 dkg vaj (margarin),
2 dkg cukor,
1 db tojás,
1,5 dl tej (langyos víz),
1,5 - 2 dkg élesztő
(pl. 5 dkg-os csomag 1/3-a),
(kb. 1 csomag instant élesztő),
mazsola,
só.

Hozzávalók (nagy forma):

40 dkg liszt,
12 dkg vaj (margarin),
4 dkg cukor,
2 db tojás,
3 dl tej (langyos víz),
1,5 - 2 dkg élesztő
(pl. 5 dkg-os csomag 1/3-a),
(kb. 1 csomag instant élesztő),
mazsola,
só.

Elkészítés:

A mazsolát a langyos vízbe beáztatjuk.

A kuglófformát olvasztott margarinnal kikenjük és kristálycukorral, vagy darált dióval, vagy darált mogyoróval beszórjuk.

A lisztet az olvasztott (langyos) margarinnal összemorzsoljuk, hozzáadjuk a cukrot, a sütőélesztőt, a tojást és a langyos vizet a mazsolával, végül a sót.

Alaposan átdagasztjuk, a kuglófformába öntjük, majd kb. 45-60 percig (duplájára) kelesztjük.

Előmelegített sütőben 180 fokon 40-45 percig sütjük.

Margarin helyett vajjal és víz helyett tejjel még finomabb, de úgy laktóz érzékenyek nem fogyaszthatják.

Sokszorosán kipróbált, bevált recept.

