

Citromos kuglóf

Hozzávalók:

1 citrom leve és héja
150 g vaj (olvasztott)
150 g kristálycukor
180 g finomliszt
1 tk. sütőpor
3 db tojás
1 g só

A tetejére:

10 dkg porcukor
0,25 dl forralt tej

A kuglóf formába:

3 dkg olvasztott vaj
3 dkg finomliszt

Előkészítés:

A hozzávalók kimérése
Liszt, sütőpor, porcukor átszitálása
Tojás mosása, feltörése
Vaj olvasztása
Gyümölcs mosása, héj reszelés, lé facsarás
Kuglóf forma vajazása, lisztezése
Sütő előmelegítése 180°C-ra.

Elkészítés:

A sütőformát vajazd, majd lisztezd ki.

A tojásokat a cukorral és a citromhéjjal, robotgéppel addig keverd, míg világos és sűrű nem lesz.

Add hozzá a kihűlt olvasztott vajat, majd a citromlevet és keverd őket együtt tovább.

A lisztbe elkeverd bele a sütőport, és egy szitán keresztül add a tojásos masszához. Ezt már kézzel forgasd hozzá, hogy ne keverd le a tojást.

Öntsd bele a masszát a formába és tedd az előmelegített sütőbe. Túpróbáig süsd, kb. 35-40 percig.

Ha elkészült, vedd ki a formából, majd hűtőrácsra hagyd kihűlni, és vond be cukormázzal.

Megszórhatod dekor cukorral is a tetejét.

Hagyd rádermedni, és csak utána szeleteld és tálald.

Cukormáz készítése:

Az átszitált porcukorhoz adj a forralt tejből egy evőkanálnyit, majd keverd el. Ha sűrű marad, akkor adhatsz még tejet hozzá, de vigyázz, mert hamar túlhígulhat.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

