

Almás kuglóf

Könnyen elkészíthető almás kuglóf, puha tésztával és illatos almadarabokkal.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 45 perc

Adag: 1

Desszert

HOZZÁVALÓK

1 alma
1 narancs reszelt héja
2 tojás
150 g cukor
100 g olvasztott vaj
150 ml tej
250 g finomliszt
1 csomag sütőpor
1 csipet só
1/2 tk fahéj
Vanília aroma

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.01.31

ELKÉSZÍTÉS

1.

A tojásokat kikeverjük a cukorral, olvasztott vajjal és egy kevés vanília aromával.



2.

Hozzáadjuk a többi hozzávalót is. Az almát lereszeljük, a levét kicsit kinyomkodjuk és belekeverjük a tésztába.



3.

Vajjal vagy margarinnal kikent kuglófformába öntjük a tésztát.



4.

180 fokon körülbelül 45 perc alatt készre sütjük.

