

Karácsonyi kuglóf Nutella[®]-val

Könnyű

3 h 40 minimum



Hozzávalók

14 adaghoz:

300g liszt

130g cukor

130ml napraforgóolaj

3 tojás

250g joghurt

1 csomag sütőpor (16g)

Porcukor a díszítéshez

210g Nutella[®]

Lépések:



1

Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra.

Egy tálban keverjük össze a tojásfehérjét és a cukrot, amíg fehér és csillogó keverékünk nem lesz.



2

Folytassuk a keverést és adjuk hozzá a napraforgóolajat és a joghurtot.

Végül adjuk hozzá az élesztőt és az átszitált lisztet is.



3

Keverjük addig, míg sima és homogén állagot nem kapunk.

**4**

Kenjünk ki egy 22cm átmérőjű kuglóf formát vajjal és liszttel.

Öntsük a keveréket a formába.

Süssük 25-30 percig.

**5**

Vegyük ki a sütőből, fordítsuk ki a formából, és hagyjuk kihűlni.

Egy késsel vágjuk félbe a kuglófot.

Egy habzsák segítségével fedjük be Nutella®-val, majd egyengessük el egy spatulával.

Tegyük rá a kuglóf másik felét.

Díszítsük porcukorral.