

## Recept

### Házi kuglóf — szív

**Hozzávalók:** 380 g rétesliszt, 250 g porcukor, 6 tojás, 100 ml olaj, 100 ml langyos tej, sütőpor (12 g), vaníliás cukor (20 g)

**Tészta készítése:** Válassza el a tojásfehérjét a sárgájától, majd keverje habosra a tojássárgáját a porcukorral, vaníliás cukorral, tejjel és olajjal. Fokozatosan keverje hozzá a sütőporral elkevert lisztet, majd végül óvatosan a fehérjéből felvert habot is. **Feltöltés:** Töltse meg tésztával a DELÍCIA Olajjal sütőformákba (kód 630687) vagy vajjal kikent és rétesliszttel megszórt szív alakú kerámia sütőformát. **Sütés:** Süsse 170 °C- on kb. 75 percig. A kész kuglófot azonnal fordítsa ki a formából, és hagyja kihűlni. Ha a kuglófot a sütés után nem lehet kifordítani, fordítsa a formát az aljával felfelé, és takarja le nedves törlerönggyel. Kb. 10 perc után vegye le a formát a kuglófról.