

## *Mini kuglóf*

### Hozzávalók:

- 20 dkg Mester Házi kenyérliszt
- 10 dkg darált dió
- 4 tojás sárgája és fehérje
- 2 dl olaj
- 10 dkg tejföl
- 2 evőkanál holland kakaópor
- 20 dkg cukor
- 1 teás kanál vaníliás cukor
- csipet só
- 1 mokkás kanál szódaikarbóna



### Elkészítése

A tojásokat kettéválasztjuk: a fehérjét csipet sóval kemény habbá verjük, a sárgáját a cukorral, olajjal és a tejjel habosra keverjük. A fehérje harmadát hozzáadjuk, ezt jól elkeverjük, majd óvatosan hozzákeverjük a többi tojáshabot, majd a szódaikarbónás lisztet és a kakaóport. Ez az adag 2x12 db mini kuglóf formányi vagy egy nagy formányi. Sütése: előmelegített sütőben 180°C-on tű próbáig. Nagyon finom, jó étvágyat hozzá!

