

túrós kuglóf

Hozzávalók:

- 150g Mester kelt tészta liszt
- 125g puha vaj
- 1 evőkanál Mester négyszeres édesítő
- 3egész tojás
- csipet só
- 150g túró
- csipet szóda bikarbóna

Elkészítése:

A vajat habosra keverjük az édesítővel , majd hozzá tesszük a túrót, tojást, ezt jól kikeverjük, majd a lisztet és a sót is hozzáadjuk, a kuglóf formát alaposan kikenjük vajjal és a masszát belesimítjuk. . 180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.

