

Kuglóf

Hozzávalók:

- 300g **MESTER** házi kenyérliszt
- 200ml tej
- 25 g élesztő
- 2 evőkanál cukor
- 1 dl étolaj
- 12 szem sucralóz
- 1 db tojássárgája, kevés só
- 1kanál kakaó a kakaós tésztába
- ízlés szerinti mazsola

Langyos tejben a cukrot, szacharint, tojás sárgáját kikeverjük és ebben futtatjuk fel az élesztőt.

Amikor feljött, hozzáadjuk az étolajat és összedolgozzuk a **MESTER** házikenyérliszttel. A tésztát elfelezzük felébe 1 kanál kakaót keverünk 20-25ml tejben feloldva .A fehér tésztát szilikon lapon elsimítjuk, majd rákenjük a kakaós tésztát, rászórjuk a mazsolát , feltekerjük.

A formát kiszírozzuk és gluténmentes **MESTER** kenyérmorzsával szórjuk be. 2 óra pihentetés után sütjük 180 °C-os sütőben. Tú próbáig sütjük.