

Mini kuglof s malinama

12 sočnih mini kuglofa s malinama

12 komada  uspijeva lako do 20 Min.



Sastojci:

Tijesto:

125 g mekog maslaca
125 g šećera u prahu
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
arome limuna (tekuće)
2 žlice Dr. Oetker Arome ruma
2 jaja (veličine M)
120 g brašna
35 g Dr. Oetker Original Gustina
finog jestivog škroba
1 žličica Dr. Oetker Original
Backin praška za pecivo
125 g malina
brašna

Ukrašavanje:

malina

1 Priprema:

12 kalupa za mini kuglofe (Ø 7 cm) dobro namastite maslacem i stavite u hladnjak. Prethodno zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto:

Sve sastojke za tijesto, osim malina, stavite u posudu i mikserom kratko izmiješajte. Maline pomiješajte s malo brašna i oprezno umiješajte u smjesu. Namašćene kalupe za kuglofe pospite brašnom. Pomoću dvije žlice raspodijelite tijesto u kalupe.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

Vrijeme pečenja: oko 25 Minute

Ostavite da odstoji 10 minuta na rešetki, potom istresite mini kuglofe iz kalupa i ostavite da se ohlade.



Dr. Oetker Hrvatska

- ③ **Ukrašavanje:**
Prije posluživanja ukasite malinama.

