



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **80 perc**



Elkészítés: **60 perc**



Kohári Éva



ÁFONYÁS KUGLÓF GLUTÉNMENTESEN

Ez a pihepuha kuglóf némi áfonyával, citrommal garantált sikert fog aratni. Napokig puha marad, így vihetjük magunkkal uzsonnára vagy akár egy kirándulásra is.

HOZZÁVALÓK

200 g Auchan vaj
250 g cukor

4 db "M-es" méretű
Auchan tojás
12 g vaníliás cukor

12 g sütőpor
250 g Auchan bio
rizsliszt

1 db citrom
150 g friss áfonya

ALLERGÉNEK

- 1 A vajat keverjük habosra a cukorral és a vaníliás cukorral.
- 2 A tojásokat keverés közben egyesével adjuk hozzá, várjuk meg, míg minden tojás után újra habos lesz a massa, majd tegyük bele a citrom levét és a reszelt héját, végül a lisztet.
- 3 A kuglófformát nagyon alaposan kenjük ki vajjal, hintsük meg rizsliszttel.
- 4 Az áfonyát óvatos mozdulatokkal forgassuk a tésztába.
- 5 Öntsük a formába és 170 fokra előmelegített sütőben süssük kb. 60 percet. Mindig végezzünk tűpróbát!
- 6 A kihűlt kuglóf tetejét szórjuk meg porcukorral.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**



auchan