



Tálalás: **6 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Répási Eszter

TÚRÓS KUGLÓF

A tej és a tejtermékek hozzájárulnak a napi teljes értékű fehérjeszükségletünk kielégítéséhez, a kalcium, illetve a D-vitamin beviteléhez. Válasszuk a zsírszegény termékeket.

HOZZÁVALÓK

250 g sovány túró
150 g margarin

250 g teljes kiőrlésű
liszt
100 g xilit
1 csomag sütőpor

2 db tojás
1 db narancs
100 g dió

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz
Laktózt tartalmaz
Tojást tartalmaz

- 1 Mérjük ki a hozzávalókat.
- 2 A margarint a xilittel keverjük krémesre, majd adjuk hozzá a megmosott és felütött tojásokat, valamint a túrót.
- 3 A lisztet és a sütőport adjuk a túrós keverékhez.
- 4 A narancsot mossuk meg, reszeljük a héját a tésztába, majd facsarjuk ki és adjuk a levét is a sütemény tésztájához.
- 5 A diót vágjuk durvára, majd keverjük ezt is a masszába.
- 6 Egy kuglóf formát kenjük ki margarinnal és lisztezzük ki, majd öntsük bele a tésztát.
- 7 200°C-os sütőben hőlégkeverésen süssük kb. 30 percig.



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

