

Kuglof cu cacao



La Iudit si Duci Cohen, Lod, Israel

Ingrediente

600 g făină
O linguriță de sare
4 linguri de zahăr (100g) + săculeț zahăr vanilat
Drojdie (1 și jumătate lingură drojdie uscată)
Un gălbenuș de ou (sau 2 ouă întregi)
2-3 linguri ulei (sau 220 g unt)
300ml lapte călduț (1-2 pahare)

Umplutura: 3 linguri de cacao sau ciocolată topită, stafide + 6 linguri zahăr (sau cremă de nugat și cranberries)

Se amestecă drojdia cu zahărul și se dizolvă în lapte. Se amestecă făina, sarea, gălbenușul de ou, ulei sau unt. Se adaugă drojdia, se frământă, până aluatul nu se mai lipește. Se pune aluatul într-un castron, se acoperă cu un șervet și se pune să dospească într-un loc cald.

Când aluatul a crescut și a devenit pufos, se întinde pe o planșetă într-o foaie dreptunghiulară, se întinde umplutura pe aluat, se rulează aluatul și se pune în forma unsă cu unt. Se lasă să crească încă aprox. 30 minute, apoi se introduce în cuptor și se lasă să coace la 180°-200°. De la Annie Hammer (varianta Iudit între paranteze)