

Guguluf simplu cu stafide

Guguluf simplu cu stafide

Ingrediente :

140 g unt, 140 g zahar, 4 oua, 280 g faina, 1 lingurita praf de copt, 50 g stafide, 8 linguri lapte caldut. 1 lingura zahar vanilat, 1 lingurita coaja rasa de lamiie, 1 lingura rom sau 5-6 picaturi esenta de rom

Preparare :

Se bate cremos untul, zaharul, galbenusurile, zaharul vanilat, coaja de portocale, romul/esenta de rom. Se incorporeaza treptat laptele, faina amestecata cu praful de copt, stafidele. Se bat albusurile si se adauga cu grija la compozitie. Se unge cu unt si se pudreaza cu faina o forma de guguluf (sau orice forma circulara cu mijlocul gol) si se toarna aluatul. Se coace la 190 grade Celsius 45 de minute. Se lasa sa se raceasca in forma si apoi se rastoarna. Se pudreaza cu zahar sau se toarna o glazura de ciocolata.