

Guguluf din budinca

Guguluf din budinca

Ingrediente :

2 pachete praf budinca de vanilie si 2 de budinca de frisca, caramel sau migdale, 180-200 g zahar tos, 4 oua, 200 ml ulei de floarea-soarelui, 1 lingurita praf de copt

Preparare :

Se amesteca toate ingredientele. Aluatul este absolut lichid dar asa trebuie sa fie. Se unge o forma de guguluf cu unt si se toarna compozitia. Se da la cuptorul incins la 160 grade Celsius cam o ora, pe raftul de jos. Se infige o scobitoare sa se verifice daca este copt (nu trebuie sa ramina resturi de aluat pe scobitoare). Se lasa sa se raceasca in forma. Este delicios si cu alte budinci, de ex. de ciocolata, etc, dupa gust.