

Sajtos kuglóf

Hozzávalók (kis forma):

20 dkg búzaliszt
6 dkg margarin
5 dkg reszelt sajt (ízletesebb fajta)
1 csomag sütőlesztő (6-7 g)
1 csapott teáskanál cukor
1 csapott teáskanál só
kb. 1 - 1,5 dl langyos víz
kb. 1- 2 evőkanál szezám mag

Elkészítés:

A kuglófformát olvasztott margarinnal kikenjük és a szezám maggal beszórnuk.

A lisztet az olvasztott (langyos) margarinnal összemorzsoljuk, hozzáadjuk a reszelt sajtot, a sót, a cukrot, a sütőlesztőt és langyos vizet.

Alaposan átdagasztjuk, a kuglófformába öntjük, majd kb. 60 percig kelesztjük.

Előmelegített sütőben 180 fokon 40 percig sütjük.

