

# Almás diós csokis kuglóf

Szaboliv



|        |                      |                |                   |                      |
|--------|----------------------|----------------|-------------------|----------------------|
| 4 adag | Előkészítés: 15 perc | Sütés: 80 perc | Összesen: 95 perc | Sütés hőfoka: 160 °C |
|--------|----------------------|----------------|-------------------|----------------------|

## Hozzávalók

- 20 dkg margarin
- 25 dkg cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 25 dkg finomliszt
- 1 csomag sütőpor
- 5 db tojás
- 2 db alma
- 12 dkg dió
- 10 dkg étcsokoládé

## Elkészítés

1. Az almát meghámozzuk, lereszeljük. A diót ledaráljuk, az étcsokoládét összetörjük.
2. A tojásfehérjét kemény habbá verjük.
3. A cukrot, a vaníliás cukrot és a margarint habosra keverjük, majd hozzáadjuk a tojássárgáját.
4. Ha ez megvan, hozzákeverjük a sütőporos lisztet, almát, diót, csokoládét, és a legvégén a tojásfehérjét.
5. Kivajazott és zsemlemorzszázott kuglófsütőbe tesszük.