



Kuglof, cuguluf o [gugelhupf](#) è la tipica torta fatta in casa dalle nonne del nord est Italia. Ha una provenienza prettamente austroungarica o tedesca, ma è conosciuta e molto apprezzata anche in Svizzera, Polonia. Si tratta di torte che per realizzarle richiedevano ingredienti semplici, uova, burro, zucchero, ingredienti che tutt'ora vengono utilizzati come da tradizione, per mantenere il gusto di questa torta semplice e unica.

Ingredienti.

35 g di lievito di birra

280 g di farina

mezzo litro di latte

sale

3/4 tuorli

3 uova

100 g di zucchero

90 g di burro

raschiatura di limone

30 g di cacao amaro

50 g di zucchero per la crea

zucchero a velo per la copertura

Con il lievito, la farina e il latte tiepido e mezzo cucchiaino di zucchero, preparate una pastella molle e lasciatela lievitare.

Quando sarà raddoppiata di volume, mettete uno alla volta i tuorli e le uova intere, alternandole a piccoli quantitativi di zucchero.

Amalgamate molto bene tutto il composto

Aggiungete un pizzico di sale

A poco a poco aggiungete la farina rimanente

Lavorate l'impasto per 39 minuti, unite quindi il burro tiepido che avrete precedentemente sciolto, e il limone. Continuate a sbattere l'impasto finché non si formano delle bollicine, che indicano che l'impasto è diventato morbido e leggero.

Dividete quindi la crema così ottenuta a metà.

Mescolate in una delle due parti il cacao e lo zucchero che avrete prima sciolto nell'acqua o nel latte.

Finito.

Prendete lo stampo da cuguluf e riempitelo a strati. Uno strato di crema senza cacao, un altro strato di crema al cacao, e così fino alla fine.

Lasciate lievitare fino a che non raddoppia il volume e mettetelo in forno per un'oretta a 180/200 gradi.

Servitelo con una spolverata di zucchero a velo.