Kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kuglof::

- **300 g**brašna
- **150 g**margarina
- **3**jajeta
- **2 dl**mleka
- **1 kašika**kakao praha
- **1 kašicica**vanile
- **200 g**mešanog suvog voca
- **1**kora od limuna
- **1**kora od pomorandze
- **1**prašak za pecivo
- **200 g**cokolade

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca i dobro ih umutiti. Žumnca umutiti sa margarinom i šecerom pa pomešati sa belancima. Kad se sjedini dodati mleko, vanilu, kakao, brašno, prašak za pecivo, koru od pomorandze i limuna i suvo voce. Sve dobro sjediniti pa izliti u silikonski kalup i peci na 180 stepeni oko 40 minuta. Kad je pecen okrenuti ga na tacnu i preliti sa otopljenom cokoladom.

Savet