

okoladni kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **130 g**margarina
- **150 g**šecera
- **150 g**mleka
- **160 g**brašna
- **20 g**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2**jajeta

Za glazuru:

- **1 kašica**margarina
- **2-3 štangle**cokolade

Priprema

Umutiti jaja i šecer, pa dodati mleko i rastopljen margarin. Potom dodati suve sastojke. Smesu izliti u silikonski kalup i peći. Gotov kuglof prekriti krpom i ostaviti da odmori malo, pa ga izvaditi iz kalupa.

Za glazuru: Otopiti cokoladu sa margarinom i ukrasiti kuglof.

Savet