

Kuglof sa kapucinom i lešnicima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **3** jajeta
- **150** g margarina
- **100** g šecera
- 1 vanilin šecer
- **150** g brašna
- **1** Kesičapraška za pecivo
- **1** kašicicacimet
- **100** g seckanih pecenih lešnika
- **3** kašike instant kapucino
- **3** kašike cokolada u prahu (Nesquik)
- **100** ml mleka
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Namastiti kalup za kuglof i staviti u frižider. Penasto umutiti jaja sa šecerom, vanilin šecerom i margarinom. U tu smesu dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i cimetom. Zatim dodajte mleko, kapucino i cokoladu u prahu. Mešajte mikserom dok testo ne postane glatko. Na kraju dodajte seckane lešnike i dobro promešajte. Ugrejte rernu na 200 stepeni i izvadite kalup iz frižidera. Napunite kalup testom. Testo pecite 25 minuta.

Gotov kuglof izvadite iz kalupa i pospite šecerom u prahu.

Savet