

Kakao kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **370** gšecera
- **350** gbrašna
- **250** gputera ili margarina
- **250** mljogurta
- **150** mlvode
- **60** gkakao praha
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **1** kašicicasode bikarbonate
- **1** prstohvatsoli
- **1** kašicicaekstrakta lješnjaka
- i još:prah šecer za posipanje

Priprema

Prokuhati vodu, pa dodati kakao. Smjesu ostaviti da se prohladi. Sjediniti brašno, so, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Pjenasto umutiti puter ili margarin sa šecerom, pa miksači svo vrijeme, dodavati po jedno jaje! Dodati polovinu jogurta i polovinu suhih sastojaka, dobro umutiti, pa dodati i preostale polovine. Na kraju, dodati kakao smjesu i ekstrakt lješnjaka, pa sve dobro umutiti. Sipati u premazan i brašnom posut kalup. Peci na 180 C oko 60 minuta. Pecen kuglof prohladite, pospite šecerom u prahu i poslužite!

Savet