

Mramorni kuglof (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 šolja jogurta
- 1,5 šolja šećera
- 1 šolja ulja
- 3 šolje brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike kakaa
- 50 g margarina
- 50 g šećera u prahu
- 100 g seckanih oraha
- 100 g suvog groža

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom i jogurtom. Dodati ulje, te umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve lepo sjediniti. Smesu podeliti na dva dela, pa u jedan dodati kakao i promešati. Kalup za kuglof dobro podmazati margarinom, a potom naizmenicno sipati po dve kašike žute odnosno crne smese. U toku sipanja smese dodavati suvo grože i orahe. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 35 minuta. Gotov kuglof posuti prah šećerom ili otopljenom cokoladom.

Savet