Kuglof sa eurokremom i lešnicima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**maslaca
- **3**jajeta
- **130 g**šecera
- **150 ml**mleka
- **150 g**brašna
- **150 g**lešnika
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **300 g**eurokrema
- **25 g**cokoladnih mrvica

Priprema

Lešnike ispržiti i pola samleti sitno pola malo krupnije. Jaja umutiti sa šecerom i dodati omekšali maslac. Zatim dodavati ostale sastojke. Eurokrem omekšati pa dodati u smesu. Dobro podmazati kalup za kuglof i sipati masu. Peci na 180 stepeni oko 50 minuta. ackalicom probati da li je peceno testo.

Savet

Kola dekorisati po želji.