

Kuglof sa Menadž cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 g maslaca
- 180 g braon šecera
- 2 jajeta
- 50 ml instant kafe
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g čokolade

Priprema

Mutiti sa mikserom maslac i šećer, kad se dobro izmutilo dodati jaja, jedno po jedno. Potom dodati instant kafu, mutiti da se sve lepo sjedini. Špatulom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i 100 g čokolade sitno iseckane. Kalup za kuglof dobro premazati otopljenim maslacem, posuti brašnom, višak istresti i sipati smesu. Peci na 165 stepeni, oko 45 minuta, test, drvenim štapicom.

Savet