

Posni cokoladni kuglof



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (2 dl)**vode
- **1/2 šoljeulja**
- **3/4 šolješecera**
- **2 kašikemeda**
- **2,5 šoljebrašna**
- **2 kašikekakaoa**
- **3/4 šoljemlevenog lešnika**
- **1 šoljakandiranog ananasa i papaje**
- **1 kašicicasode bikarbone**

Glazura:

- **50 g**posne cokolade
- **50 gm**levenih lešnika

Priprema

Prokuvati vodu, šecer, ulje i med. Dobro ohladiti. Zatim pomešati brašno, kakao, mleveni lešnik, sodu bikarbonu i kandirno voće, a kada se tecna smesa ohladi, dodati je suvim sastojcima i sve lepo varjacom pomešati. Kalup za kuglof malo podmazati uljem, pa sipati smesu. Zatim malo protresti kalup da bi smesa ravnomerno legla.

Rernu zagrejati na 180 C, pa staviti kuglof i peci ga oko 45 minuta. Zavisi od rerne. Najbolje cackalicom

probosti i videti da li je peceno.

Ostaviti nekih 15 minuta da se ohladi, pa kuglof prebaciti na tacnu.

Otopiti cokoladu sa malo ulja na pari. Preliti kuglof pa zatim posuti lešnikom. Prijatno!

Savet

Kuglof je odličan i ukusan kao da nije posan. Za ljubitelje okolade savršen slatkiš.