Francuski kuglof baltazar



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **180 ml**jogurta
- **100 g** kristal šecera
- **60 ml** ulja
- **200 g** mekog brašna
- **1 kesice**praška za pecivo
- **1** pomorandža - rendana kora
- **1**puding od cokolade
- **100 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Mikserom umutiti jaja sa šecerom, dodati jogurt i ulje. Pomešati brašno sa pudingom i praškom za pecivo. Sipati u mikser i sjediniti sve sastojke. Izrendati koru jedne narandže. Smesu sipati u kalup za kuglof dobro podmazan puterom i posut brašnom. Stavit u rernu i peci na 200 C oko 25 minuta. Kada se koglof dobro ohladi preliti ga rastopljenom cokoladom. Prijatno.

Savet