

Bogati kuglof



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** margarina
- **180 g** smeeg šecera
- **2** jajeta
- **50 ml** skuvane nes kafe
- **200 g** brašna
- **1,5 kašicica** praška za pecivo
- **100 g** čokoladnih suzica
- **50 g** suvog groža
- **1 kašika** kandiranih korica pomorandže

Za preliv:

- **100 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

U činiji umutiti omekšali margarin, sa smeim šecerom, dodati cela jaja, jedno po jedno i mutiti dalje. Sipati skuvanu nes kafu i sjediniti. Spatulom umešati brašno prosejano sa praškom za pecivo, dodati čokoladne suzice, suvo grože, kandiranu koricu pomorandže i sve lagano izmešati. Peci u kuglofu na 165C. Na hladan kuglof sipati glazuru od čokolade i ulja topljene na pari.

Savet