Menaž kuglof sa lešnikom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **2 čaše (od jogurta)**brašna
- **2 čaše**šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g**omekšalog margarina
- **100 ml** ulja
- **100 ml**mleka
- **2 velike kašike**kakaoa
- **100 g** krupno mlevenog lešnika
- **200 ml**slatke pavlake

Za preliv i dekoraciju:

- **1 čaša**cokoladne glazure
- **30 g**mlevenog lešnika
- **par komada**celih lešnika
- **50 g**bele cokolade

Priprema

Mikserom izmutiti jaja sa šecerom. Mutiti dok smesa ne pobeli oko 5 minuta.

Zatim dodati omekšali margarin. U jednoj posudi izmešati brašno, prašak za pecivo i kakao.

Nastaviti mucenje pa naizmenicno dodavati brašno (sa kakaom i praškom za pecivo), mleko i ulje. Kada se sve lepo sjedini na kraju dodati lešnike. Mutiti još jedan minut da se sjedini. Kalup za kuglof dobro premazati margarinom, pa ga posuti brašnom. Sipati izmucenu smesu u kalup.

Sipati testo u kalup pa staviti da se pece na 180 stepeni oko 30-40 minuta. Kada je pecen kuglof ostaviti da se dobro ohladi.

Kada se kuglof ohladi preseci ga na pola. Izmutiti slatku pavlaku pa nafilovati kuglof.

Menaž glazuru pripremiti prema uputstvu pa preliti preko kuglofa.

Ukrasiti po želji.

Ja sam koristila mlevene i cele lešnike i malo otopljene bele cokolade.

Savet