

okoladno-vocni kuglof



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 7 kašika brašna
- 7 kašika šecera
- 7 kašika ulja
- 1 kašika praška za pecivo
- 1 banana
- 1 kruška
- 1 čaša čokoladne glazure

Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca. Posebno umutiti penasto žumanca sa šecerom. Dodati ulje i sneg od belanaca.

Lagano promešati pa dodati brašno pomešano sa pecivom. Sjediniti pa dodati iseckano voće.

Sipati u kalup za kuglof. Peci na 180 stepeni.

Gotov kuglof izvaditi i ostaviti da se malo prohladi. Preliti čokoladnom glazurom.

Savet