

## **Kuglof (2)**

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- 5 jaja
- 4 šoljice šecera
- 5 šoljica brašna
- 1 šoljica ulja
- 1 šoljica mleka
- 1 praška za pecivo
- 1 vanilin šecer
- 3 kašike kakaoa

### **Priprema**

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca, ulje, mleko, na strani u brašno umešati prašak za pecivo i dodati u masu, dodati vanilin šecer.

Masu podeliti na dva dela i u jedan deo dodati kakao.

Kalup za kuglof namazati uljem, posuti brašnom i sipati žuti deo mase, a zatim tamni deo i promešati (ne do dna) viljuškom da se masa pomeša.

Peci na 180 stepeni 45 minuta.

Kada je gotov, posuti prah šecerom, a može se prelit i cokoladom. Prijatno!