

Mramorni kuglof



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za kuglof:

- 4 jajeta
- 1 **caš** jogurta
- 1,5 **caša** šecera
- 1 **caša** ulja
- 3 **caše** brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 **kašike** kakaoa
- **po želji** šecera u prahu

Priprema

Izmiksati jaja sa šecerom, pa dodati ulje, jogurt i brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Odvojiti polovinu mase i dodati kakao. Kalup za kuglov premazati margarinom. U kalup za kuglov sipati 2 kašike žute, pa 2 kašike crne mase...opet 2 kašike žute, pa 2 kašike crne mase.

Zatim preko žute sipati crnu, a preko crne žutu masu, sve dok se materijal ne utroši! Peci na 200 C oko 35 minuta. Pecen kuglov posuti šecerom u prahu ili glazurom od cokolade, po želji!

Savet