

Turski kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1,5 **čaša**šecera
- 1 **čaš**aulja
- 1,5 **čaš**amleka
- 4 **kaš**ikekakaa
- 2 **čaš**ebasna
- 1 **kes**icapraška za šecivo

Priprema

Umutiti 3 jajeta sa 1,5 čašom od kiselog mleka šecera, to sa kašikom izmešati dobro pa dodati 1 čašu ulja, 1,5 čašu mleka, 4 kašike kakaa. To sve izmešati mikserom pa odvojiti sa strane u jednu čašu smese za glazuru pa onda dodati još 2 čaše brašna, i 1 prašak za pecivo. Sve dobro izmešati pa staviti u okrugli pleh koji je pre toga premazan uljem i posut brašnom. Staviti smesu i peci 40 minuta na temperaturi 180C. Kada je kolac gotov onda ga preliti onim odvojenom smesom i još malo ga zapeci oko 5 minuta. Prijato.

Savet