

Kuglof sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** margarina
- **200 g** šećera
- **5** jaja
- **200 ml** mleka
- **400 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **4 kašike** mlevenog maka
- **100 g** meda

Priprema

Margarin i šećer dobro umutiti mikserom. Neprestano muteci, dodavati jedno po jedno jaje. Zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, mak, mleko i med. Mešati varjačom dok se masa ne sjedini. Smesu preruciti u kalup za kuglof, namazan margarinom. Staviti da se pece. Ispečen kuglof isecemo na parcice i prelijemo čokoladnim prelivom.

Savet