

Kuglof



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1** šoljajogurta 1% mm
- **1,5** šoljaulja
- **2** kesiceburbon vanil šecera
- **1,5**prašak za pecivo
- **3** pune šoljebrašna (mekog)
- **2-3** kašikekakao praha
- **1** puna šoljakristal šecera

Priprema

Umutiti penasto 4 jaja i dodati im kristal šecer i mutiti dok se šecer ne istopi, doliti ulje pa dodati vanilin šecer, pa jogurt, pozeljno bih bilo da bude hladan, i sve sjediniti dodavajuci šolju po šolju brasna pa za njim i prašak za pecivo. Da bi kolac dobio šaru potrebno je testo podeliti, i u jedan deo dodati kakao pa sipati u modlu/kalup zatim ici ovim redosledom: svetli-tamni pa svetli pa peci na 220 C. Kad je gotov ostaviti ga par minuta da se (izduva).

Pa ga nakon 10-tak minuta posuti prah šcerom ili istopljenom cokoladom...

Savet

U kola možete dodati i kandirano voe, suvo groždje ili seckane orahe... Služiti uz aj i kafu...