

Kuglof od šargarepe



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 300 g brašna
- 300 g šecera
- 1 dl ulja
- malo soli
- 3-4 vece šargarepe
- 100 g čokolade za kuvanje
- 2 vanilin šecera
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 kesice cimeta

Glazura:

- 100 g čokolade za kuvanje
- malo vode
- par kapi ulja

Za posipanje:

- 1 kesica kokosovog brašna

Priprema

Šargarepu i cokoladu narendati sitno. Mikserom penasto umutiti jaja, pa dodati sve druge sastojke.

Kuglof premazati uljem i pobrašnjaviti. Usuti smesu i peci na 180 stepeni oko 30tak minuta.

Ohladjen kuglof izvaditi iz kalupa, premazati otopljenom cokoladom i posuti kokosovim brašnom. Seci na parcad. Prijatno!!!

Savet