

## *Aromaticni kuglof*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** brašna
- **150 g** maslaca
- **3** jajeta
- **200 ml** soka od pomorandže
- **malosoli**
- **200 g** mljevenih oraha
- **4 kašike** čokolade u prahu
- **1 kašika** gorkog kakaa
- **1 kašika** cimeta
- **1/2 kašike** muskatnog oraščica
- **1/2 kašike** ?umbira
- **2** vanil-šecera
- **1/2 kašike** mljevenog karanfilica
- **250 g** šecera

#### **Glazura:**

- **200 g** čokolade za kuvanje
- **malovode**
- **par kapi** ulja

## **Za posipanje:**

- **malokokosa**

## **Priprema**

U jednoj činiji pomešati suve sastojke, a u drugoj mokre. Penasto umutiti jaja sa šećerom, dodati maslac, brašno pomešano sa praškom za pecivo i zacinama. Izliti u podmazan i pobrašnjen kalup i peći oko 40tak minuta na 180 stepeni. Ohla?en kuglof preliti glazurom od cokolade i posuti kokosom.

## **Savet**