

Aromaticni kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gbrašna
- **150** gmaslaca
- **3**jajeta
- **200** mlsoka od pomorandže
- **malosoli**
- **200** gmljevenih oraha
- **4** kašikecokolade u prahu
- **1** kašikagorkog kakaa
- **1** kašikacimeta
- **1/2** kašikemuskatnog orašcica
- **1/2** kašikeumbira
- 2vanil-šecera
- **1/2** kašikemljevenog karanfilica
- **250** gšecera

Glazura:

- **200** gcokolade za kuvanje
- **malovode**
- **par kapiulja**

Za posipanje:

- malokokosa

Priprema

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

Savet