

# **Beli kuglof**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 vece šoljeoštrog brašna**
- **1 šoljagriza**
- **3 kašikenemljevenog maka**
- **3 kašikekokosovog brašna**
- **1pršak za pecivo**
- **1vanil šecer**
- **2 šolješecera**
- **1 šoljamleka**
- **1 šoljajogurta**
- **1 šoljaulja**

### **Glazura:**

- **200 gbele cokolade**

## **Priprema**

Brašno pomešati sa suvim sastojcima, pa postepeno dodavati mokre, sve vreme mešajuci žicom za mucenje. Mešati koliko da se sjedine sastojci i ne naprave grudve. Kuglof podmazati i pobrašnjaviti, usuti smesu, pa peci na 180-200 stepeni tridesetak minuta, zavisno od pecnice, gotov je kad se odvaja od zida modle i ne lepi kad probate cackalicom. Ohladiti kolac. Glazuru napraviti tako što belu cokoladu otopite sa 2-3 kašike vode, treba da bude ree. Kuglof izvrnuti na tacnu, pa premazati glazurom.

**Savet**