

Kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kuglof::

- **300 g** brašna
- **150 g** margarina
- 3 jajeta
- 2 dlmleka
- **1 kašika** kakao praha
- **1 kašica** vanile
- **200 g** mešanog suvog voća
- 1 kora od limuna
- 1 kora od pomorandže
- 1 prašak za pecivo
- **200 g** čokolade

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca i dobro ih umutiti. Žumanca umutiti sa margarinom i šećerom pa pomešati sa belancima. Kad se sjedini dodati mleko, vanilu, kakao, brašno, prašak za pecivo, koru od pomorandže i limuna i suvo voće. Sve dobro sjediniti pa izliti u silikonski kalup i peći na 180 stepeni oko 40 minuta. Kad je pečen okrenuti ga na tacnu i preliti sa otopljenom čokoladom.

Savet