

Lešnik kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kuglof:

- 250 g putera
- 170 g šecera
- 1 kesica vanil šecera
- 4 jajeta
- 250 g brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 5 kašika mleka
- 200 g lešnika
- 100 g keksa
- 70 g crne čokolade

Priprema

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Kalup namazati puterom i posuti keksom ili lešnikom.

Penasto umutiti puter, šecer, vanil šecer i jaja. Pomešati brašno i prašak za pecivo, pa sve sjediniti u prethodnu smesu, uz postepeno dolivanje mlakog mleka.

Proprziti lešnike, oljuštiti ih i samleti /može na super secko, da ne bude suviše sitno/.

Lešnike, keks i otopljenu čokoladu dodati u pripremljeno testo. Sve dobro izmešati i sipati u kalup.

Peci na srednjoj rešetki, u rerni, oko 60 minuta.

Gotov kolac izvaditi iz kalupa. Po želji kolac možete premazati glazurom od čokolade, posuti prah šećerom ili sitnim lešnicima.

Savet

Kola možete servirati uz mleko ili aj, kao užinu vašoj deici! PRIJATNO!