

Mini kuglofi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Tijesto:

- **115 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **1** vanilin šećer
- **4** žumanca
- **1** prašak za pecivo
- **100 g** svježih badema
- **2-3 kašik** mlijeka
- **4** bjelanca
- **100 g** naribane čokolade
- **10 kašika** brašna

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

U dubljoj posudi izmiješati čokoladu, šećer u prahu, margarin, vanilin šećer i žumanca. Zatim se dodaju brašno (izmiješano sa praškom za pecivo), bademi i mlijeko. Na kraju u smjesu dodamo snijeg od bjelanca.

Kalupe za male kuglofe premazati maslom ili margarinom, da se ne bi ulijepili. Smjesu sipati u kalupe do pola. Peci na 200 stepeni oko 35 minuta. Kad su gotovi, cokoladu istopiti i preliti je preko kuglofa.

Savet

Umjesto badema, mogu se staviti lješnici ili orasi. Prijatno!