

okoladni kuglof



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **130** gmargarina
- **150** gšecera
- **150** gmleka
- **160** gbrašna
- **20** gkakaoa
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2**jajeta

Za glazuru:

- **1** kašicicamargarina
- **2-3** štanglecokolade

Priprema

Umutiti jaja i šefer, pa dodati mleko i rastopljen margarin. Potom dodati suve sastojke. Smesu izliti u silikonski kalup i peci. Gotov kuglof prekriti krpom i ostaviti da odmori malo, pa ga izvaditi iz kalupa.

Za glazuru: Otopiti cokoladu sa margarinom i ukrasiti kuglof.

Savet