

## oko kuglof (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

### Za kuglof:

- 3 jajeta
- 250 g šecera u prahu
- 1 kesica vanilin šecera
- 200 g putera
- 1 kesica prašak za pecivo
- 50 ml ulja
- 50 ml mleka
- 100 g Menaž čokolade
- 250 g brašna

### Za preliv:

- 100 g Menaž čokolade
- 50 g putera

## Priprema

Jaja umutiti sa šecerom u prahu i vanilinim šecerom, dodati otopljen puter, ulje, mleko i prašak za pecivo. Sjediniti pa dodati brašno. Masu podeliti na dva dela prvi deo ostaje žut, a u drugi dodati otopljenu čokoladu. Izmešati zatim u pouljen i brašnom posut kalup za kuglof sipati žutu masu, pa preko staviti masu sa čokoladom. Peci na 180 stepeni 50 minuta.

Priprema preliva: Na pari otopiti cokoladu, dodati puter i sjediniti. Prohladiti i preliti kuglof. Ukrasiti po želji.

## **Savet**