

?oko kuglof (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kuglof:

- 3jajeta
- 250 gšecera u prahu
- 1 kesicavanilin šecera
- 200 gputera
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 50 mlulja
- 50 mlmleka
- 100 gMenaž cokolade
- 250 gbrašna

Za preliv:

- 100 gMenaž cokolade
- 50 gputera

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 cokoladu. Izmešati zatim u pouljen i brašnom posut kalup za kuglof sipati žutu masu, pa preko staviti masu sa cokoladom. Peci na 180 stepeni 50 minuta.

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

Savet