

## *Kuglof sa kapucinom i lešnicima*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 3jajeta
- 150 gmargarina
- 100 gšecera
- 1vanilin šećer
- 150 gbrašna
- 1 Kesicapraška za pecivo
- 1 kašicacimeta
- 100 gseckanih pecenih lešnika
- 3 kašikeinstant kapucino
- 3 kašikecokolada u prahu (Nesquik)
- 100 mlmleka
- šećer u prahu (za posipanje)

### **Priprema**

Namastiti kalup za kuglof i staviti u frižider. Penasto umutiti jaja sa šećerom, vanilin šećerom i margarinom. U tu smesu dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i cimetom. Zatim dodajte mleko, kapucino i cokoladu u prahu. Mešajte mikserom dok testo ne postane glatko. Na kraju dodajte seckane lešnike i dobro promešajte. Ugrejte rernu na 200 stepeni i izvadite kalup iz frižidera. Napunite kalup testom. Testo pecite 25 minuta.

Gotov kuglof izvadite iz kalupa i pospite šećerom u prahu.

**Savet**