

## *Kakao kuglof*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 370 g šećera
- 350 g brašna
- 250 g putera ili margarina
- 250 ml jogurta
- 150 ml vode
- 60 g kakao praha
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1 prstohvat soli
- 1 kašičica ekstrakta lješnjaka
- i još: prah šećer za posipanje

## **Priprema**

Prokuhati vodu, pa dodati kakao. Smjesu ostaviti da se prohladi. Sjediniti brašno, so, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Pjenasto umutiti puter ili margarin sa šećerom, pa miksajući svo vrijeme, dodavati po jedno jaje! Dodati polovinu jogurta i polovinu suhih sastojaka, dobro umutiti, pa dodati i preostale polovine. Na kraju, dodati kakao smjesu i ekstrakt lješnjaka, pa sve dobro umutiti. Sipati u premazan i brašnom posut kalup. Peci na 180 C oko 60 minuta. Pecen kuglof prohladite, pospite šećerom u prahu i poslužite!

**Savet**