

Mramorni kuglov



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 200 g šećera
- 4 jajeta
- 1/8 l mleka
- 400 g brašna
- 100 g gustina
- 1 kesica praška za pecivo

I još:

- 40 g kakao

Za podmazivanje kalupa_

- margarin
- prezle

Priprema

Šećer i jaja ulupati i dodati otopljeni margarin. Dodati mleko, gustin, prašak za pecivo i brašno. Sve sjediniti.

Od dobijene smese odvojiti jednu trecinu i staviti kakao. Izmešati.

Kalup za kuglov podmazati sa margarinom i prezlom.

Sipati žutu masu i kašikom dodati braon smesu.

Peci na 170 stepeni oko 40-45 minuta.

Dekorirati po želji glazurom od cokolade, prah šećerom itd...

Savet

Uživajte u pogledu, mirisu i ukusu :-)