

## **okoladni kuglof**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5jaja**
- **250 gšecera**
- **100 mlmleka**
- **200 gmargarina**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1 limun**
- **400 gbrašna**
- **50 gkakaoa**
- **50 gšecera u prahu**

### **Priprema**

Belanca umutiti u cvrst sneg. U drugoj posudi umutiti žumanca sa šecerom, dodati omekšali margarin, mleko, rendanu koru od limuna i kakao. Iskljuciti mikser pa umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo.

U smesu sa žumancima umešati smesu sa belancima.

Lagano promešati kašikom (ili varjacom) kako bi se smesa sjedinila.

Kalup za kuglof premazati margarinom, uliti smesu i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 40 minuta.

Prohlaen kuglof posuti šecerom u prahu, iseci i poslužiti.

**Savet**