Menaž kuglof



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **150 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 čaša**jogurta
- **1 kašika**kapucina
- **150 ml**ulja
- **50 g**cokolade rendane
- **50 g**cokolade seckane
- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za posipanje:

- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

U dubljoj posudi umutiti belanca sa šecerom i vanil šecerom, dodavati jedno po jedno žumance i mutiti mikserom. Dodati jogurt, brašno pomešano sa praškom za pecivo, kapucino i ulje. Sve mutiti mikserom dok se ne dobije glatka smesa. Umešati seckanu i rendanu cokoladu i lagano promešati kašikom kako bi se svi sastojci sjedinili.

Kalup za kuglof premazati margarinom i usuti pripremljenu smesu.

Kuglof peci na 180 stepeni oko 40 minuta. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi te ga posuti šećerom u prahu.

Iseci i poslužiti.

Savet

Menaž okoladu rendam, seem da kuglof ispeem. Svima puno sree u finalu želim, drago mi je što imam sa kime svoje recepte da delim. Možda mi pisanje stihova i nije jaa strana, ali su moje poslastice napravljene sa Menaž okoladom bez mana.