# *Mramorni kuglof (4)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **1 šolja**jogurta
- **1,5 šolja**šecera
- **1 šolja**ulja
- **3 šolje**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**kakaoa
- **50 g**margarina
- **50 g**šecera u prahu
- **100 g**seckanih oraha
- **100 g**suvog groža

## Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i jogurtom. Dodati ulje, te umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve lepo sjediniti. Smesu podeliti na dva dela, pa u jedan dodati kakao i promešati. Kalup za kuglof dobro podmazati margarinom, a potom naizmenicno sipati po dve kašike žute odnosno crne smese. U toku sipanja smese dodavati suvo grože i orahe. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 35 minuta. Gotov kuglof posuti prah šecerom ili otopljenom cokoladom.

## Savet