

## *Kuglof sa cokoladom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100** gcrne cokolade za kuvanje
- **100** gbele cokolade
- **250** gmargarina
- **200** gšecera
- **5**jaja
- **375** gbrašna
- **1 dl** mleka
- **1 kesic**praška za pecivo

#### **Za glazuru:**

- **100** gcrne cokolade
- **malo** margarina

### **Priprema**

Spremiti sastojke. ?okoladu (100 g crne i 100 g bele) iseci na kockice.

Penasto umutiti margarin i šecer, pa dodati jedno po jedno jaje. Zatim dodati iseckanu cokoladu, brašno i prašak za pecivo. Umutiti pa dodati mleko i nastaviti sa mucenjem. Kalup premazati sa malo rastopljenog margarina, ako je silikonski i ne mora da se namaže. Sipati smesu u kalup.

Peci u zagrejanjoj rerni na 175°C oko sat vremena. Ukoliko koristite turbo rernu (sa ventilatorom) kuglof peci 10

minuta krace. Napraviti glazuru od cokolade i malo margarina pa preliter kuglof (ja uvek topim cokoladu na pari, tako nikad ne moze da zagori). Ohla?en kuglof seci na parcad i sluziti :-)

## **Savet**

Ukusno i jednostavno. Prijatno :-)