

Menaž cvet (kuglof)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kuglof:

- **250 g**margarina
- **360 g**smeeg šecera
- **4** jajeta
- **2 d**lohlaene nes kafe
- **400 g**brašna
- **1 kesic**apraška za pecivo
- **100 g**cokolade

Za preliv:

- **50 g**cokolade
- **1 kašik**aulja

Priprema

Umutiti margarin, dodati smeig šecer i mutiti zajedno. Dodati cela jaja ali jedno po jedno i dalje mutiti.. Sipati ohlaenu nes kafu, sjediniti i onda špatulom umešati brašno prosejano sa praškom za pecivo. Umešati cokoladu isecenu na kockice. Peci na 160 C u kalupu za kuglof u obliku cveta. Otopiti cokoladu sa kašikom ulja i preliti preko ohlaenog kuglofa.

Savet