

Kuglof sa Menaž cokoladom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** maslaca
- **180 g** braon šecera
- **2** jajeta
- **50 ml** instant kafe
- **200 g** brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **100 g** cokolade

Priprema

Mutiti sa mikserom maslac i šecer, kad se dobro izmutilo dodati jaja, jedno po jedno. Potom dodati instant kafu, mutiti da se sve lepo sjedini. Špatulom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i 100 g cokolade sitno iseckane. Kalup za kuglof dobro premazati otopljenim maslacem, posuti brašnom, višak istresti i sipati smesu. Peci na 165 stepeni, oko 45 minuta, test, drvenim štapicem.

Savet