

Posni cokoladni kuglof



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 šolja (2 dl) vode
- 1/2 šolje ulja
- 3/4 šolje šecera
- 2 kašike meda
- 2,5 šolje brašna
- 2 kašike kakaoa
- 3/4 šolje mlevenog lešnika
- 1 šolja kandiranog ananasa i papaje
- 1 kašičica sode bikarbone

Glazura:

- 50 g posne čokolade
- 50 g mlevenih lešnika

Priprema

Prokuvati vodu, šećer, ulje i med. Dobro ohladiti. Zatim pomešati brašno, kakao, mleveni lešnik, sodu bikarbonu i kandirno voće, a kada se tečna smesa ohladi, dodati je suvim sastojcima i sve lepo varjačom promešati. Kalup za kuglof malo podmazati uljem, pa sipati smesu. Zatim malo protresti kalup da bi smesa ravnomerno legla.

Rernu zagrejati na 180 C, pa staviti kuglof i peći ga oko 45 minuta. Zavisi od rerne. Najbolje cackalicom

probosti i videti dali je peceno.

Ostaviti nekih 15 minuta da se ohladi, pa kuglof prebaciti na tacnu.

Otopiti cokoladu sa malo ulja na pari. Preliti kuglof pa zatim posuti lešnikom. Prijatno!

Savet

Kuglof je odlian i ukusan kao da nije posan. Za ljubitelje okolade savršen slatkiš.