

## ***Najbolji kuglof***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 200 g šećera
- 200 ml mleka
- 200 ml ulja
- 250 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašik kakao
- 100 g čokolada

### **Priprema**

Umutiti šam od 4 belanca dodati šećer mutiti i dalje dodavajući jedno po jedno žumance. U umućenu smesu sipati mleko, ulje, prašak za pecivo i brašno i lagano sjediniti žicom za mucenje.

Smesu podeliti na dva dela u jedan deo umešati kakao.

Kalup za kuglof namazati margarinom i posoliti brašno. U kalup sipati naizmenično crnu pa belu smesu.

Zagrejati rernu na 200 C staviti da se pece i posle 10 minuta smanjiti na 150 C prekriti kalup papirom da ne izgori.

Peci još 40 minuta. Pecen kuglof ostaviti 10 minuta da se prohladi, a zatim prevrnuti na tanjir.

Rastopiti 100 g cokoladu sa 3 kašike ulja premazati kuglof i posuti šarenim mrvicama.

**Savet**