

Francuski kuglof baltazar



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 180 ml jogurta
- 100 g kristal šećera
- 60 ml ulja
- 200 g mekog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 pomorandža - rendana kora
- 1 puding od čokolade
- 100 g čokolade za kuvanje

Priprema

Mikserom umutiti jaja sa šećerom, dodati jogurt i ulje. Pomešati brašno sa pudingom i praškom za pecivo. Sipati u mikser i sjediniti sve sastojke. Izrendati koru jedne narandže. Smesu sipati u kalup za kuglof dobro podmazan puterom i posut brašnom. Staviti u rernu i peći na 200 C oko 25 minuta. Kada se kuglof dobro ohladi preliti ga rastopljenom čokoladom. Prijatno.

Savet