okoladno-vocni kuglof



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **7 kašika**brašna
- **7 kašika**šecera
- **7 kašika**ulja
- **1 kašika**praška za pecivo
- **1**banana
- **1**kruška
- **1 čaša**cokoladne glazure

Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca. Posebno umutiti penasto žumanca sa šecerom. Dodati ulje i sneg od belanaca.

Lagano promešati pa dodati brašno pomešano sa pecivom. Sjediniti pa dodati iseckano voce.

Sipati u kalup za kuglof. Peci na 180 stepeni.

Gotov kuglof izvaditi i ostaviti da se malo prohladi. Preliti cokoladnom glazurom.

Savet