

Brzi kokos kuglof



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 1 **caš** jogurta
- 1 **caš** mleka
- 1 **caš** ulja
- 1 **caš** kokosa
- 2 **caše** brašna
- 1 **caš** šećera
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 vanil šećer

Glazura:

- 100 **g** čokolade
- 3 **kašike** ulja

Priprema

Mera za ovaj kuglof je **caša** od jogurta. U posudu sa mlekom i jogurtom dodati šećer i vanil šećer, malo promešati da se šećer rastopi. Dodati ulje (sipati do one crte na **caši**, ne do vrha) pa sjediniti mikserom. Postepeno dodavati, kokos i brašno prosejano sa prašak za pecivo. Peci na 180 C u kuglofu 22 cm.

Za glazuru iseckati čokoladu, dodati ulje i u šerpici na pari istopiti čokoladu. Preliti na prohladen kuglof.

Savet