

## Kuglof (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 jajeta
- 250 g šecera
- 150 g jogurta
- 150 ml ulja
- 200 g brašna
- 100 g suvog grožđa
- 50 g pečenog lešnika
- 50 g čokolade
- 4 veće šljive
- 1 kesica praška za pecivo

## Priprema

Jaja mutiti sa šećerom oko 5 minuta potom dodati ulje i jogurt umutiti i dodati brašno koje izmešamo praškom za pecivo. U smesu dodati suvo grožđe, lešnike iseckane, čokoladu iseckanu i šljive iseckane. Dobro promešati. Kalup za kuglof napuniti smesom i staviti u rernu. Peci na 180°C.

## Savet

Kuglof može i okladnom glazurom da se prelije.