

Kuglof braunis



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **130 g** maslaca
- **150 g** čokolade za kuvanje
- **140 g** trešanja
- **60 g** kakaoa
- **70 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **50 g** šećera
- **3** jajeta
- **100 g** seckane mlečne čokolade

Priprema

Rastopiti na pari maslac i čokoladu, pa dodati očišćene trešnje i skloniti sa šporeta.

Pomešati kakao, brašno, prašak za pecivo i šećer, pa sipati u rastoplјenu čokoladu i dobro promešati.

Zatim dodati umućena jaja i mlečnu čokoladu, pa dobro sjediniti.

Sipati u podmazan kalup za kuglof..

..i peći na 180 stepeni oko pola sata.

Savet