okoladni mini kuglofi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Namirnice

- **100 g**brašna
- **1/2**praška za pecivo
- **2**jajeta
- **100 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **2 kašike**kakaa
- **100 ml**mleka
- **125 g**margarina
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **po želji**ukrasne mrvice

Priprema

Na tihoj vatri rastopiti margarin, pa mu dodati šecer, mleko i kakao. Kuvati još koji minut da se sve lepo sjedini, a onda ohladiti. Jaja razdvojiti, pa umutiti belanca sa prstohvatom soli u sneg. Kakao smesi dodati žumanca,vanilin šecer i brašno pomešano sa praškom za pecivo i sjediniti žicom. Mešajuci špatulom dodati belanca, pa ujednaciti smesu. Sipati je u silikonske kalupe za kuglofe, pa peci na 180 stepeni dvadesetak minuta. Ohlaene kuglofe preliti cokoladnom glazurom i ukrasiti.

Savet