

Kuglof sa orasima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2jaja
- 1 **caša** (od jogurta)mleka
- 1 **caš**aulja
- 1,5 **caša**šecera
- 2 **caše**brašna
- 1 **caša** mlevenih oraha
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 100 **g**cokolade
- 3 **kašice**ulja

Priprema

Izmutiti jaja sa šećerom da pobeli. Zatim dodfati ulje, mleko, brašno, prašak za pecivo i mlevene orahe.

Kalup za kuglof dobro premazati margarinom pa posuti brašnom. Višak brašna istresti.

Sipati testo u kalup i staviti da se pece oko 30 minuta na 180 stepeni.

Proveriti testo drvenim stapicem da li je dobro peceno, ako nije pokriti kuglof folijom pa vratiti da se pece još desetak minuta.

okoladu otopiti sa uljem pa preliti kuglof. Ostaviti da se dobro stegne i ohladi i onda poslužiti.

Savet

Mera je aša od jogurta (180 ml)