

Kuglof sa kokosom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 **caše**šecera
- 2 **caše**brašna
- 1 **caša**kokosovog brašna
- 1 **kesica**prašak za pecivo
- 1 **caša** mleka
- 1 **caša**ulja
- 100 g **cokolade**
- 200 ml **slatke pavlake**
- 3 **kašike**ulja
- **po potrebi**kokosovi listici

Priprema

Izmutiti jaja, dodati šećer, mleko i ulje. Dobro izmutiti i na kraju dodati brašno, prašak za pecivo i kokos.

Sipati u podmazan kalup za kuglof.

Staviti da se pece oko 30 minuta.

Kada se kuglof ispece ostaviti da se ohladi. Hladan kuglof preseći na pola.

Izmutiti slatku pavlaku, nafilovati jednu polovinu kuglofa pa prekriti drugom polovinom.

okoladu istopiti sa ulje pa preliti preko kuglofa. Ukrasiti kokosovim brašnom i kokosovim listicima.

Savet