

Kuglof (9)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1,5 **čaša** šecera
- 1 **čaš** ulja
- 1 **čaš** jogurt
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 3 **čaše** brašna
- **po želji** suvo grožđe
- **po želji** žele bombone
- **po želji** kakao
- **po želji** seckana čokolada

Priprema

Umuti 4 jajeta sa 1,5 čašom šecera (mera čaša od jogurta). Zatim dodati 1 čašu ulja, 1 čašu jogurta, prašak za pecivo i 3 čaše (pune) brašna... Lagano mesati kašikom dok se ne sjedine svi sastojci.

Uzeti kalup za kuglof i premazati uljem i posuti prelom. U smesu po želji možete ubaciti suvo grožđe, žele bombone ili seckanu čokoladu, a možete podeliti smesu na dva dela pa u jednu staviti kakao, a druga ostaje žuta, pa onda naizmenicno kašikom šarati po volji...

Kolac peci oko 30-45 minuta na 200°C. Kada je kolac pečen po želji možete premazati otopljenom čokoladom (200gr).

Savet

Ovaj kolac lep je uz kafu!