

okoladni kuglof (3)



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 250 g brašna
- 200 g čokolade
- 100 ml ulja
- 150 g šećera
- 5 kašika džemova po ukusu
- 1 vanilin šećer
- 1/2 kesice praška za pecivo

Priprema

Za ljubitelje čokolade ovo je savršena poslastica, jednostavno se sprema, idealan kuglof! Umutiti jaja sa šećerom, dodati rastoplјenu čokoladu, džem, ulje, brašno, vanilin šećer i prašak za pecivo sve lepo izjednačiti. Kalup za kuglof podmazati i posuti brašnom ako nemate silikonski kalup. Izliti smesui pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 35 minuta. Odnosno dok ne bude pečen.

Savet

Ja sam ohlaen kuglof prelila sa 200 g čokolade, ali ga Vi možete posuti samo šećerom u prahu. U oba sluaja je aroban.