

Brzi kuglof



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **200 g** šecera
- **300 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- 1 limun šecer
- **2 kašice** kakaa
- **1 kašik** hladne vode
- **200 ml** mleka
- **100 ml** ulja

I još:

- **80 g** čokolade za kuvanje
- **30 g** listica badema

Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo, kakao, u jednoj ciniji. Posebno šecer dodajemo jajima i penasto umutimo. Kad su se umutila dodati vodu, mleko i ulje, krtatko izmiksati, pa sipati suve sastojke te mikserom umutiti ujednacenu smesu.

Kalup za kuglof doobro premazati maslacem, pa sipati smesu i peci na 170 stepeni nekih 50 minuta, proveriti cackalicom...

Ohladiti kuglof, staviti na stalak, otopiti cokoladu, prošarati i posuti listicima badema.

Savet

Zahvaljujem Recepti.com na predivnom poklonu, znai-savršen je, a ja sam inae zaljubljenik u kuglofe...