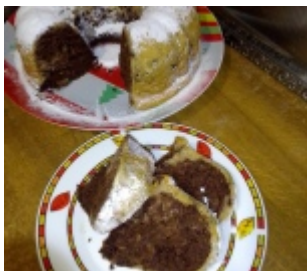


okoladni kuglof s jabukama



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 150 g šecera
- 3 vanilin šecera
- cimet
- rum šecer
- 400 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1,5 dl ulja
- 2 dl mlijeka
- 2 kašika gorke kaka
- 2 vece jabuke

Priprema

Jabuke ogulite, naribajte na ribež i pomiješajte s cimetom.

Smiksajte jaja, šecer, rum i vanilin šecer.

Zatim dodajte ulje i mlijeko i pomiješajte.

Dodajte brašno s praškom za pecivo i jabuke i sve dobro sjedinite.

Odvojite jedan dio žute smjese jer taj dio bude išao prvi u kalup tako da kasnije budete dobili vanjski žuti dio.

U ostatak smjese dajte kakao i dobro pomiješajte.

Kalup premažite maslacem i posipajte brašnom.

Stavite žuti dio pa preko njega smeđi.

Pecite na 150°C sat vremena.

Ostavite da se ohladi u kalupu te ga izvadite i posipajte šećerom u prahu.

Savet

Jako soan, fin, dekorativan kuglof... Uživajte uz kavu :)