

okoladni kuglov s bundevom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 4 **kašike**šecera
- 1 dlulja
- 2 dlmleka
- 150 ggriza
- 200 grendane bundeve
- 50 gseckanih oraha
- 50 gsuvog groža
- 1 **kašicica**cimeta
- 2 **kašike**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo

Priprema

Umutiti jaje sa šećerom, postepeno dodavati suve sastojke (griz, brašno, cimet, prašak za pecivo) i mleko i ulje i izmesati miskerom. Dodati bundevu i kašikom izmešati i na kraju orahe i suvo grože. Dobro kašikom izmešati i sipati namazan i brašnom posut pleh u kalup za kuglov. Peci 30 minuta na 200 stepeni. Rastopiti cokoladu i ulje i preliti preko pecenog kuglova.

Savet