Praznicni kuglof sa suvim vocem

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**suvih šljiva
- **100 g**urmi
- **100 g**suvih kajsija
- **100 g**žele bombona
- **100 g**suvih smokvi
- **50 g**suvog groža
- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **300 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **125 g**margarina
- **250 ml**mleka
- **100 g**cokolade

Priprema

Suvo voce iseckati pa ih uvaljati u brašno. Izmutiti jaja, dodati šecer i omekšali margarin. Dodavati postepeno brašno sa praškom za pecivo i mleko. Na kraju umešati kašikom suvo voce koje je uvaljano u brašno (da ne bi propalo na dno, potrebno je uvaljati ga u brašno, i tako ce se lepo rasporediti po testu. Staviti kuglof da se pece oko 30 minuta na 200 stepeni.

Pecen i ohlaen kuglof preliti istopljenom cokoladom.

Savet