

Kuglof sa belom cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 7 **kašika** brašna
- 200 g bele cokolade
- 1 dlulja
- 4 **kašike** šecera
- 6 **kašika** slatka od kupina
- 1 **kesica** vanilin šecera

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati rastopljenu cokoladu, ulje, brašno, vanillin šecer, slatko od kupina i sve lepo sjediniti. Kalup za kuglof podmazati i posuti brašnom, ako nemate silikonski kalup. Izliti smesu i pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 35 minuta. Odnosno dok ne bude pecen. Kuglof ukasite po ukusu.

Savet

Volim da pravim kuglof, lako i brzo se sprema ne iziskuje mnogo truda ni vremena, a izgleda lepo. Ne volim dugo da se zadržavam u kuhinji. Za ljubitelje bele okolade ovo je savršena poslastica. Da li je bela okolada, stvarno okolada? Ne mogu da se setim gde sam proitala ovu reenicu:" Bežite od žene koja voli belu okoladu".