

Kuglov sa bananom i cokoladom



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g putera
- 1 šolja (2 dl) šecera
- 3 jajeta
- 2 banane
- 2 šolje brašna
- 1/4 praška za pecivo
- 1/2 šolje mleka
- 170 g cokolade za kuvanje (ili cokoladnih mrvica)
- vanilin šećer za posipanje

Priprema

Umutiti puter, pa dodati šećer, jaja, ispasirane banane, brašno i prašak za pecivo, mleko i sitno seckanu cokoladu (ili ukoliko nadjete da kupite cokoladne mrvice) i mutiti dok se masa ne sjedini.

Masu sitapi u kalup za kuglov i peci u zagrejanoj pecnici na 180 stepeni oko 45 minuta (možete proveriti cackalicom da li je testo peceno).

Kada je kuglof gotov, dok je još mlak, prebaciti ga na tacnu (veći tanjir) i posuti vanilin šećerom ili seckanim bademom.