

Kuglof (2)

Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 4 šoljice šećera
- 5 šoljica brašna
- 1 šoljica ulja
- 1 šoljica mleka
- 1 praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 3 kašike kakaoa

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca, ulje, mleko, na strani u brašno umešati prašak za pecivo i dodati u masu, dodati vanilin šećer.

Masu podeliti na dva dela i u jedan deo dodati kakao.

Kalup za kuglof namazati uljem, posuti brašnom i sipati žuti deo mase, a zatim tamni deo i promešati (ne do dna) viljuškom da se masa pomeša.

Peci na 180 stepeni 45 minuta.

Kada je gotov, posuti prah šećerom, a može se preliti i cokoladom. Prijatno!