

Mramorni kuglof



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za kuglof:

- **4**jajeta
- **1** **caš**ajogurta
- **1,5** **caša**šecera
- **1** **caša**ulja
- **3** **caše**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **2** **kašike**kakaoa
- **po želji**šecera u prahu

Priprema

Izmiksati jaja sa šecerom, pa dodati ulje, jogurt i brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Odvojiti polovinu mase i dodati kakao. Kalup za kuglov premazati margarinom. U kalup za kuglov sipati 2 kašike žute, pa 2 kašike crne mase...opet 2 kašike žute, pa 2 kašike crne mase.

Zatim preko žute sipati crnu, a preko crne žutu masu, sve dok se materijal ne utroši! Peci na 200 C oko 35 minuta. Pecen kuglov posuti šecerom u prahu ili glazurom od cokolade, po želji!

Savet