

Kuglof



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Testo

- 4 jajeta
- 1 **čaš** jogurta
- 1,5 **čaša** šecera
- 1 **čaš** ulja
- 3 **čaše** brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 **kašike** kakaoa
- 50 g šecera u prahu

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i dodati ulje, jogurt i brašno pomesano sa praškom za pecivo. Odvojiti polovinu mase i dodati kakao. Kalup za kuglof premazati margarinom. Ukalup za kuglof sipati belu masu a preko nje crnu. Peci na 200 C oko 35 minuta. Ohlaeno posipati šecerom u prahu.

Savet

Poslužiti hladan kola uz šoljicu kafe ili mleka.