

Kuglof



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 šoljajogurta 1% mm
- 1,5 šoljaulja
- 2 kesiceburbon vanil šecera
- 1,5prašak za pecivo
- 3 pune šoljebrašna (mekog)
- 2-3 kašikekakao praha
- 1 puna šoljakristal šecera

Priprema

Umutiti penasto 4 jaja i dodati im kristal šecer i mutiti dok se šecer ne istopi, doliti ulje pa dodati vanilin šecer, pa jogurt, poželjno bih bilo da bude hladan, i sve sjediniti dodavajući šolju po šolju brasna pa za njim i prašak za pecivo. Da bi kolac dobio šaru potrebno je testo podeliti, i u jedan deo dodati kakao pa sipati u modlu/kalup zatim ici ovim redosledom: svetli-tamni pa svetli pa peci na 220 C. Kad je gotov ostaviti ga par minuta da se (izduva).

Pa ga nakon 10-tak minuta posuti prah šecerom ili istopljenom cokoladom...

Savet

U kola? možete dodati i kandirano vo?e, suvo groždje ili seckane orahe... Služiti uz ?aj i kafu...