

Mirisni kuglof

Ovaj kuglof ce vas osvojiti svojim mirisom, jednostavnošcu i fantastičnim ukusom koji se savrse



1 Umutiti penasto jaja sa secerom, dodati mleko, otopljeni margarin i cokoladu.

2

3

4 Zatim dodati brasno, prasak za pecivo, kakao i zacine, i na kraju umesati seckane orahe, bademe, cokoladu i suvo grozdje.

5

6

7 Izliti smesu u kalup za kuglof podmazan hladnim margarinom. Peci na 220 stepeni oko 20-25 min.

Sastojci:

jaja	2
secera	150 g
vanil secera	1 kesica
mleka	200 ml
topljenog margarina	120 g
topljene cokolade	100 g
brasna	250 g
praska za pecivo	1 kesica
kakaa	2 kasike
mesavine zacina za mafine (anis,klincic,cimet)	1 kasika
seckanih orahe	50 g
seckanih badema	50 g
seckane cokolade	100 g
suvog grozdja	50 g

Napomena:

Gotov kuglof posuti secerom u prahu.