

Ađokoladni snikers kuglof

1 Ulupati 4 belanca u Ađvrst sneg, pa staviti na hladno mesto.

2

3

4 Od preostalih sastojaka umutiti testo. Na kraju dodati umuAđena belanca i paAđ³/₄ljiivo umeAđjati. Testo sipati u dobro nauljen i braAđnom posut kalup za kuglof.

5

6

7 PeAđti oko 30 minuta na 200 stepeni.

8

9

10 PeAđeni kuglof preliter glazurom od rastopljene Ađokolade i margarina.

Sastojci:

jaja 4
mleka 3 kasike
brasna 100 g
prasak za pecivo 1
secera u prahu 140 g
vanilin secera 2 kesice
margarina 140 + 100 g
rendane cokolade 70 g
seckanih lesnika 50 g
seckanog neslanog kikirikija 50 g
bele cokolade 150 g

11

12

13 Dekorirati krupno seckanim leĀnicima i kikirikijem.

Napomena: