

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
prasad 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 leđnicima i kikirikijem.

Napomena: