

Kuglof sa eurokremom i lešnicima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** maslaca
- 3 jajeta
- **130 g** šecera
- **150 ml** mleka
- **150 g** brašna
- **150 g** lešnika
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **300 g** eurokrema
- **25 g** čokoladnih mrvica

Priprema

Lešnike ispržiti i pola samleti sitno pola malo krupnije. Jaja umutiti sa šecerom i dodati omekšali maslac. Zatim dodavati ostale sastojke. Eurokrem omekšati pa dodati u smesu. Dobro podmazati kalup za kuglof i sipati masu. Peci na 180 stepeni oko 50 minuta. ačkalicom probati da li je peceno testo.

Savet

Kola dekorisati po želji.