Menaž cvet (kuglof)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kuglof:

- **250 g**margarina
- **360 g**smeeg šecera
- **4** jajeta
- **2 dl**ohlaene nes kafe
- **400 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g**cokolade

Za preliv:

- **50 g**cokolade
- **1 kašika**ulja

Priprema

Umutiti margarin, dodati smei šecer i mutiti zajedno. Dodati cela jaja ali jedno po jedno i dalje mutiti.. Sipati ohlaenu nes kafu, sjediniti i onda špatulom umešati brašno prosejano sa praškom za pecivo. Umešati cokoladu isecenu na kockice. Peci na 160 C u kalupu za kuglof u obliku cveta. Otopiti cokoladu sa kašikom ulja i preliti preko ohlaenog kuglofa.

Savet