Kuglof sa Menaž cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g**maslaca
- **180 g**braon šecera
- **2**jajeta
- **50 ml**instant kafe
- **200 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g**cokolade

Priprema

Mutiti sa mikserom maslac i šecer, kad se dobro izmutilo dodati jaja, jedno po jedno. Potom dodati instant kafu, mutiti da se sve lepo sjedini. Špatulom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i 100 g cokolade sitno iseckane. Kalup za kuglof dobro premazati otopljenim maslacem, posuti brašnom, višak istresti i sipati smesu. Peci na 165 stepeni, oko 45 minuta, test, drvenim štapicem.

Savet