Bogati kuglof



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g**margarina
- **180 g**smeeg šecera
- **2**jajeta
- **50 ml**skuvane nes kafe
- **200 g**brašna
- **1,5 kašicica** praška za pecivo
- **100 g**cokoladnih suzica
- **50 g**suvog groža
- **1 kašika**kandiranih korica pomorandže

Za preliv:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

U ciniji umutiti omekšali margarin, sa smeim šecerom, dodati cela jaja, jedno po jedno i mutiti dalje. Sipati skuvanu nes kafu i sjediniti. Spatulom umešati brašno prosejano sa praškom za pecivo, dodati cokoladne suzice, suvo grože, kandiranu koricu pomorandže i sve lagano izmešati. Peci u kuglofu na 165C. Na hladan kuglof sipati glazuru od cokolade i ulja topljene na pari.

Savet