

# RECEPT MEDO.HR

Autor: Beba Milin

## Čokoladni kuglof



---

---

---

---

---

**BILJEŠKE**

## SASTOJCI

- 5 jaja
- 200 g čokolade za kuhanje
- 180 g čvrstog jogurta
- 240 g šećera
- 200 ml ulja
- 1 prašak za pecivo
- 300 g brašna
- Glazura:
- 150 g čokolade za kuhanje
- 2 žlice ulja
- čokolada (po želji za dekoraciju)



## PRIPREMA

1. Čokoladu otopite na pari i ohladite.
2. Jaja izmiksati sa šećerom. Dodati ulje i kratko izmiksati. Nakon toga dodati jogurt i ohlađenu čokoladu.
3. Dodati brašno i prašak za pecivo i ponovno sve zajedno izmiksati.
4. Smjesu stavite u kalup za kuglof koji ste prethodno pobrašnili i stavili malo ulja.
5. Peći na 180 stupnjeva oko 50-60 minuta (provjera drvenim štapićem u međuvremenu).
6. Čokoladu s uljem otopiti na pari. Ohladiti i prelići preko ohlađenog kufloga. Posuti s komadićima čokolade.

