

Sočni čokoladni kuglof stvoren za zimska druženja

Čokoladni kuglof s jogurtom - mirisan, mekan i sočan oduševit će vaše nepce, ali i razveseliti cijelu obitelj. A, što je najbolje, lagan je za pripremu!

Sastojci:

Smjesa za kuglof:

- 340 g glatkog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 40 g kakaa u prahu
- 1/2 žličice soli
- 115 g maslaca
- 240 ml ulja
- 2 x 180 g tekućeg jogurta
- 2 jaja
- 400 g šećera
- 2 vanilin šećera

Čokoladna glazura:

- 100 g čokolade za kuhanje
- 3 žlice tekućeg jogurta

Priprema: Brašno, prašak za pecivo, sol i kakao pomiješajte u zdjelici i ostavite sa strane. Maslac otopite na laganoj vatri i ostavite da se malo ohladi pa ga izmiksajte sa šećerom, vanilin šećerom i jajima. Dodajte jogurt i ulje pa sve još kratko izmiksajte. Pripremljene suhe sastojke dodajte malo-pomalo i miksajte smjesu na najmanjoj brzini, dok ne uklonite sve grudice. Biskvitnu smjesu izlijte u namašćen i pobrašnjen kalup za kuglof. Kuglof pecite 50-55 minuta na temperaturi od 160 °C. Čačalicom provjerite je li tijesto pečeno. Za pripremu čokoladne glazure čokoladu otopite na pari, dodajte tekući jogurt pa metlicom miješajte smjesu dok ne dobijete lijepu glazuru. Ohlađeni kuglof pažljivo preokrenite na tanjur za posluživanje i prelijte čokoladnom glazurom.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Instagram: [Slatki_svijet](https://www.instagram.com/Slatki_svijet)