Monkey Bread ili "majmunski hljeb"

težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **400 g**brašna
- **1 vrecica**instant kvasca
- **1/2 kašicice**soli
- **4 kašike**šecera
- **30 g**istopljenog putera
- **200 ml**toplog mlijeka
- **70 ml**tople vode

Preliv:

- **110 g**istopljenog putera (ili margarina)
- **110 g**obicnog ili smeeg šeceta
- **1**vanilin šecer
- **2 kašike**cimeta

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno, na toplom, nekih 45 minuta. Na dobro pobrašnjenoj radnoj plohi podijelite tijesto na 70-80 komada (ja sam podijelila na 77 komada). Od svakog komada oblikujte lopticu. Loptice ne moraju biti iste velicine.

Kalup za kuglof dobro premažite margarinom ili puterom. Svaku lopticu umocite u preliv, pa ih redajte u kalup za kuglof. Preliv cesto miješejte, jer se šecer slegne na dno posude. Kad ste sve loptice poredali, ostatkom

preliva prelijte loptice. Prekrijte cistom krpom i ostavite još 35-45 minuta ,da odmori.

Pecnicu zagrijte na 180 C. Pecite nekih 30-35 minuta. Pecen hljeb izvadite iz rerne, preko stavite tacnu za serviranje, izvrnite, pa ostavite 5-6 minuta. Nakon toga skinite kalup.

Poslužite uz kafu ili caj!

Savet

Ovaj slatkiš me oduševio...na prvi pogled...miris...zalogaj! Predlažem da probate!