

****Monkey Bread* sa cokoladom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **1 ravna kašičica** soli
- **5 kašičica** šećera
- **1 puna kašičica** suvog kvasca
- **175-185 ml** toplog mleka
- **1** vanilin šećer
- **1 šoljica** otopljenog maslaca

Za preliv:

- **125-150 g** otopljenog maslaca
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** cimeta
- **1 kašičica** čokolade u prahu

Priprema

Umesiti testo na uobicajen nacin i ostaviti da odmara. Kad se udvostrucilo, istresti ga na sto i praviti loptice željene velicine, ne moraju sve biti iste. Otopiti maslac sa šećerom, dodati cimet i cokoladu, pa promešati da se ujednaci.

Kuglof podmazati, pa u njega re?ati loptice umocene u preliv, i sve tako, do, otprilike, 2/3 kuglofa. Pustiti da odmori, taman toliko da se pecnica ugreje na 180 stepeni. Preliti hleb ostatkom preлива i peci 35-40 minuta,

zavisno od pecnice.

Savet

Prvo da kazem da su mere orijentacione, zna?i, zavisi od kuglofa, moj je majušan... Ovaj "Monkey Bread" posve?ujem mojoj jetrvi od koje sam i dobila ovaj presladak kuglof, a zašto sam izabrala baš ovaj recept kao prvenac, njoj sam ve? rekla, ha ha ha... Nekad su i "majmunska posla" jako dobra... Uglavnom, draga, o?ekujem te na kaficu uz ovaj fenomenalan slatkis... I, od srca hvala na ovom divnom poklonu... Ljubim!