

Monkey Bread sa cokoladom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**brašna
- **1 ravna kašicica**soli
- **5 kašicica**šecera
- **1 puna kašicica**suvog kvasca
- **175-185 ml**toplog mleka
- **1**vanilin šefer
- **1 šoljica**otopljenog maslaca

Za preliv:

- **125-150 g**otopljenog maslaca
- **2 kašike**šecera
- **1 kašicica**cimetra
- **1 kašicica**cokolade 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 šecerom, dodati cimet i cokoladu, pa promešati da se ujednaci.

Kuglof podmazati, pa u njega reati 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 preliva i peci 35-40 minuta,

zavisno od pecnice.

Savet

Prvo da kazem da su mere orijentacione, znai, zavisi od kuglofa, moj je majušan... Ovaj "Monkey Bread" posveujem 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, oekujem te na kaficu uz ovaj fenomenalan slatkis... I, od srca hvala na ovom divnom poklonu... Ljubim!