

Kuglof sa majonezom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **200 g**šecera
- **5 ravnih kašikakakaoa**
- **1 kašicicapraška za pecivo**
- **1/2 kašicicesode bikarbune**
- **200 g**majoneze
- **200 ml**hladne vode
- **1 kašicicacimeta**
- po **željibrusnica**

Za glazuru:

- **200 gm**lecne cokolade
- **4 kašike**ulja

Priprema

Ovo je jedan jako stari recept, davno osvanuo u jednom stranom casopisu. Iznenadila sam se i naravno morala da probam. Pravim ga vec dugo i sama sam iznenaena koliko je dobar i mekan kolac. Majonez se naravno ne oseti, pretpostavljam da je on u kolacu umesto ulja i da mu daje socnost. Preporucujem da ga probate, ukoliko volite ovaku vrstu kolaca. Majonez i vodu izmešati sa viljuškom, dodati šefer i opet malo promešati. Brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, kakao i cimet izmešati i dodati u smesu od majoneza.

Na kraju dodati šaku brusnica, sve lepo izmešati i sipati u kalup. Ja sam pekla u silikonskim malim kalupima. U toplu rernu koju ste zagrijali na 180 pecite oko pola sata. Proverite, cackalicom, ako nije pecen smanjite na 170 i pecite još desetak minuta. okoladu sam otopila sa uljem i umakala, pošto je bilo dosta cokolade, umocila jednom, sacekala malo i opet umocila, posula sa malo ukrasa i ostavila da se ohladi.

Ako radite u malim kalupima, pripazite, testo dosta naraste.

Savet