

## ***Kuglof sa majonezom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** brašna
- **200 g** šecera
- **5 ravnih kašika** kakaoa
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **200 g** majoneze
- **200 ml** hladne vode
- **1 kašičica** cimeta
- **po želji** brusnica

#### **Za glazuru:**

- **200 g** mlečne čokolade
- **4 kašike** ulja

### **Priprema**

Ovo je jedan jako stari recept, davno osvanuo u jednom stranom časopisu. Iznenadila sam se i naravno morala da probam. Pravim ga već dugo i sama sam iznenađena koliko je dobar i mekan kolac. Majonez se naravno ne oseti, pretpostavljam da je on u kolacu umesto ulja i da mu daje sočnost. Preporučujem da ga probate, ukoliko volite ovakvu vrstu kolaca. Majonez i vodu izmešati sa viljuškom, dodati šecer 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**