

HUMMINGBIRD KUGLOF

Za kuglof:

100 g tostiranih, krupno nasjeckanih oraha
500 g brašna
200 g šećera
1 žličica sode bikarbone
1 žličica cimeta
1/2 žličice soli
3 jaja, lagano umučena
3 zrele banane, ispasirane
240 g ispasiranog ananasa
180 ml ulja
1 žlica arome vanilije

Za glazuru:

100 g krem sira
50 g šećera u prahu
1 žlica arome vanilije
mlijeka po potrebi
tostirani , krupno nasjeckani orasi za posip

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Namastite i pobrašnite kalup za kuglof. Usipajte orahe u kalup za kuglof pa pripremite tijesto.

U prikladnu posudu prosijte brašno i sodu bikarbonu pa dodajte i sol. Umiješajte jaja, banane, ananas, ulje i aromu vanilije. Izmiješajte dok se smjesa ne poveže. Dobiveno tijesto ulite u pripremljeni kalup i zagladite površinu.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 1 sat.

Preokrenite kuglof na tanjur za posluživanje i ostavite ga da se ohladi.

Za glazuru pomiješajte sve sastojke uz dodatak mlijeka prema potrebi da dobijete gušću glazuru. Prelite je preko ohlađenog kuglofa pa još posipajte sa malo oraha za ukras.