

Brioši sa kafom i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **230** min

Sastojci

Za tezinu od 750 g:

- **55 ml mleka**
- **3 jajeta**
- **135 g maslaca**
- **40 g šećera**
- **1 kafena kašicica instant kafe**
- **1 kafena kašica casoli**
- **410 g belog brašna**
- **2,5 kafene kašice s uvođenjem kvasca**
- **25 g kakao u prahu**
- **80 g komadica cokolade za kuhanje**

Priprema

Sipati sastojke sledecim redom: mleko, jaja, maslac, šećer, so, kafa, brašno, suvi kvasac i kakao prah. Odabratiti program za težinu i nivo zapecenosti korice. Posle prvog zvucnog signala, posle otprilike 20 minuta, dodati komadice cokolade.

Nisu sve mini pekare iste. Važno je samo odrediti vreme potrebno za ceo proces. Sastojke sipati odredjenim redom i mere moraju da budu tacne. Ostaviti da se ohladi i pošećereti šećerom u prahu.

Savet