

Zucchini Chocolate Brownies



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 2 dl)** brašna
- **1 šolja** integralnog brašna
- **1/4 šolja** kakaa
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1 prstohvat** soli
- **2 šolja** ribane tikvice
- **1,5 šolja** šećera
- **1/3 šolja** ulja
- **1/2 šolja** grubo sjeckane čokolade
- **1 kašičica** vanila ekstrakta
- **1 kašičica** bijelog octa
- **3/4 šolja** tople vode

Priprema

Zagrijati pecnicu na 180 C. Kalup obložiti papirom. Sjediniti prvih pet sastojaka. Posebno sjединiti ulje i šećer. Dodati vanila ekstrakt i tikvicu.

Sjединiti obje smjese, pa sipati toplu vodu, miješajući svo vrijeme. Zatim dodati ocat, promiješati, pa dodati i veći dio čokolade. Bitno je smjesu NE miješati previše. Sipati u pleh, pa posuti preostalom čokoladom (ja sam koristila mlijecnu čokoladu)!

Peci 45 - 50 minuta.

Pecen kolac ohladiti, pa rezati na parcad...

...i poslužiti!

Savet