

okoladni brauni



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** Menaž čokolade
- **100 g** šećera
- **150 g** maslaca
- **4** jajeta
- **150 g** pšenicnog glatkog brašna tip 550
- **1 kašika** praška za pecivo
- **1** vanilin šećer
- **30 g** badema

Priprema

Jaja, šećer i vanilin šećer penasto umutiti. U ovu smesu dodajte maslac koji je bio na sobnoj temperaturi, 150 gr omekušane Menaž čokolade i brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Kada su se svi sastojci dobro sjedinili ubaciti seckane bademe.

Smesu u koju ste stavili grubo narezanu **Menaž čokoladu**, peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta, u već pripremljenom kalupu koji ste podmazali maslacem.

Kolac isecite na kocke i po želji poslužite uz slatku pavlaku, ili sladoled.

Savet