

oko san



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 g margarina
- 4 jajeta
- 100 g čokolade
- 100 g brašna
- 120 g šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 2 kašike kakao praha

Priprema

Otopiti na pari čokoladu sa 100 g margarina. Kada se otope skloniti sa vatre sve zajedno sa šerpom na kojoj je šerpa sa čokoladom i margarinom stajala. Neka ostane vruće, ali smesa dok se otapa ne treba da provri.

Umutiti jaja penasto. Dodati šećer pa nastaviti mutiti dok se šećer ne otopi. Tada će i smesa da pobeli. Postepeno ulivati otopljenu čokoladu i mutiti. Na kraju dodati brašno i 1 kašiku kakao praha i najmanjom brzinom na mikseru umutiti.

Kalupe za mafine premazati sa 25 g margarina i posuti kakao prahom.

Puniti kalupe smesom skoro do vrha, a može i do pola, pošto baš naraste. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 9 minuta.

Poslužiti uz šlag, sladoled, voće po izboru.

Savet

Brzi, ukusni i jednostavni kolači. Prijatno! :)