Brownies u obliku srca



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **140 g**brašna
- **250 g**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 prstohvat**soli
- **110 g**putera
- **250 g**cokolade
- **200 g**šecera
- **3** jajeta

Priprema

Prvo zagrejte rernu na 180 °C.

Pomešajte brašno, prašak za pecivo, so i kakao.

Iseckajte cokoladu i istopite je na tihoj vatri zajedno sa puterom.

Istopljenu smesu pomešati sa jajima i šecerom (ne morate koristiti mikser zbog specificne strukture kolaca). Potom umešajte i suve sastojke.

Smesu sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci u rerni 20-25 minuta.

Kada je kolac gotov, možete ga seci na tradicionalne cetvrtaste komade ili se možete igrati razlicitim modlama koje cete utisnuti u kolac i jednostavno vaditi dobijene oblike. Za ovu priliku izabrane su modle u obliku srca.

Savet

Ovi kolai predstavljaju idealan poklon za Dan zaljubljenih ili neku drugu romantinu priliku, ali i slatko iznenaenje za sve vama drage osobe..