

Zucchini Chocolate Brownies



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 2 dl)**brašna
- **1 šoljaintegralnog** brašna
- **1/4 šoljekakaa**
- **1 kašicicasode** bikarbone
- **1 prstohvatsoli**
- **2 šoljeribane** tikvice
- **1,5 šoljašecera**
- **1/3 šoljeulja**
- **1/2 šoljegrubo sjeckane cokolade**
- **1 kašicicavanila ekstrakta**
- **1 kašicicabijelog octa**
- **3/4 šoljetople vode**

Priprema

Zagrijati pecnicu na 180 C. Kalup obložiti papirom. Sjediniti prvi pet sastojaka. Posebno sjediniti ulje i šefer. Dodati vanila ekstrakt i tikvicu.

Sjediniti obje smjese, pa sipati toplu vodu, miješajuci svo vrijeme. Zatim dodati ocat, promiješati, pa dodati i veci dio cokolade. Bitno je smjesu NE miješati previše. Sipati u pleh, pa posuti preostalom cokoladom (ja sam koristila mlijecnu cokoladu)!

Peci 45 - 50 minuta.

Pecen kolac ohladiti, pa rezati na parcad...

...i poslužiti!

Savet