

## **okoladno srce (2)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**brašna
- **150 g**šecera
- 1prašak za pecivo
- **1 dl**ulja
- **250 ml**mleka
- 2jajeta
- **200 g**Menaž cokolade
- **1 kašik**kakao praha

### **Priprema**

Pomešati brašno sa šecerom, kakao prahom i praškom za pecivo.

U drugoj posudi umutiti jaja žicom, dodati mleko i ulje pa izmešati.

Dobijenu masu dodati u posudu sa brašnom i sjediniti.

100 g menaž cokolade iseci na kockice i dodati u smesu.

Sipati u kalup u obliku srca i peci na 180 C.

Ispeceno srce ohladiti i prelitи glazurom od preostale cokolade.

### **Savet**

Koristiti iskljuivo Menaž okoladu jer jedino ona posle peenja se vraa u prvobitan oblik kad se ohladi. Dok se jede kola osete se kockice okolade i njen pun ukus.