

Kukuruzni hleb sa cokoladom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **160 g**belog brašna
- **60 g**kukuruznog brašna
- **80 g**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/4 male kašice**esoli
- **80 g**Menaž cokolade
- **200 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **2**jajeta
- **2 kašika**ruma

Priprema

U dubljoj posudi razbiti jaja i umutiti ih žicom za mucenje, uz postepeno dodavanje šecera. Sipati mleko i ulje, pa sjediniti. Pomešati obe vrste brašna, dodati pecivo i so, pa sjediniti sa smesom sa jajima. Na kraju ubaciti, na kockice, isecenu Menaž cokoladu i rum, pa kašikom promešati.

Uzeti kalup, vel. 20x10 cm (unutrašnje mere) i dobro ga podmazati uljem i posuti brašnom (ja sam ga obložila pek papirom). Sipati pripremljeno testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Kada hleb porumeni izvaditi ga i prekriti kuhinjskom krpom. Ostaviti ga da se prohladi.

Prohlaeni hleb iseci na kriške i poslužiti. Izvrstan je da se premaže puterom, i uz šolju mleka dobija se odlican

dorucak.

Savet