

Srcefincici



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **50 g** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **prstohvatsoli**
- **200 g** šecera
- **3** jajeta
- **125 g** otopljenog margarina
- **300 ml** mleka
- **150 g** krupno iseckane **Menaž** čokolade
- **100 g** krupno iseckane bele čokolade

Za glazuru:

- **150 g** **Menaž** čokolade
- **40 g** margarina
- **6 kašika** ulja
- **zrncesoli**

I još:

- čokoladne mrvice

Priprema

Otopiti puter i prohladiti ga.

Ubaciti jaja i šećer i mutiti mikserom.

Kada se smesa lepo sjedini dodati mleko, a zatim postepeno dodavati ostale sastojke. Na kraju dodati seckanu čokoladu i umešati je kašikom u smesu. Smesu izruciti u silikonski kalup u obliku srca i peci 20 minuta na 200 C.

Glazura: Od navedenih sastojaka napraviti glazuru. Svaki srcefincic nabosti na cackalicu i umociti u glazuru. Posuti čokoladnim mrvicama. Uživajte u predivnom ukusu. Prijatno!

Savet