

Loptice sa cokoladom i orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 15 kašik mleka
- 7 kašike ulja
- 8 kašike brašna
- 1 puna kašika kakao praha
- 1 kesica praška za pecivo
- malo sode bikarbone
- 3 kašike fruktoze

Još:

- 3 kašike seckanih oraha
- 3 kašike rendane čokolade
- malo džemera

Priprema

Umutiti belanca, dodati fruktozu, mutiti još malo, pa dodati žumanca i umutiti.

Dodati mleko i ulje i sjediniti.

Zatim dodati brašno, pecivo, kakao, sodu bikarbonu i sjediniti.

Puniti kalup za CAKE POPS, u svaku staviti po malo rendane cokolade i seckanih oraha. Poklopiti i peci u zagrejanj rerni na 180C, 15 minuuta. Pecene se mogu premazati sa malo džema i posuti seckanim orahom i rendanom cokoladom.

Savet

Ja sam imala za oko 50kom. Sve zavisi od veliine jaja. Uživajte u malim,slatkim zalogajima :-)