

## *Keks sa malinama i tamnom cokoladom*



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **125 g** omekšalog putera
- **150 g** smeđeg šećera
- **1** veliko jaje
- **1 kašika** ekstrakta od vanile
- **185 g** brašna
- **35 g** kakaa
- **1 kašika** praška za pecivo
- **1/2 kašika** sode bikarbone
- **90 g** cokolade
- **125 g** zamrznutih malina

### **Priprema**

U omekšali puter dodajte šećer, jaje i ekstrat od vanile. Izmiksajte sve zajedno.

U drugoj posudi stavite brašno, kakao, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Postepeno dodajte puter i miksajte.

Čokoladu za kuvanje iseckajte na sitne kockice pa i to dodajte u smesu.

Na kraju dodajte zamrznute maline.

Izmiksajte sve zajedno, ali smanjite mikser.

Pleh obložite papirom za pečenje. Vadite punu kašiku testa, pravite kao kuglice i ređajte u pleh.

Pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 12-15 minuta.

### **Savet**