

Brownies u obliku srca



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **140 g** brašna
- **250 g** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli
- **110 g** putera
- **250 g** čokolade
- **200 g** šećera
- **3** jajeta

Priprema

Prvo zagrejte rernu na 180 °C.

Pomešajte brašno, prašak za pecivo, so i kakao.

Iseckajte čokoladu i istopite je na tihoj vatri zajedno sa puterom.

Istopljenu smesu pomešati sa jajima i šećerom (ne morate koristiti mikser zbog specifične strukture kolaca). Potom umešajte i suve sastojke.

Smesu sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peći u rerni 20-25 minuta.

Kada je kolac gotov, možete ga seci na tradicionalne četvrtaste komade ili se možete igrati različitim modlama koje ćete utisnuti u kolac i jednostavno vaditi dobijene oblike. Za ovu priliku izabrane su modle u obliku srca.

Savet

Ovi kolai predstavljaju idealan poklon za Dan zaljubljenih ili neku drugu romantičnu priliku, ali i slatko iznenađenje za sve vama drage osobe..