

Jaffa cakes



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **150** g brašna
- **120** g šećera
- **150** g omekšalog putera
- **10** g praška za pecivo
- **1** pomoandža (ribana korica)
- **1** prstohvatsoli

Glazura:

- **200** g cokolade
- **2** kašike ulja

Priprema

Zagrijati pecnicu na 180 C. Silikonske kalupe premazati sa malo ulja. Umutiti omekšao puter, šećer i ribanu koricu narance. Dodavati po jedno jaje; kratko miksati, nakon svakog dodavanja. Na 2 X dodati i prosijano brašno sa praškom za pecivo. Sipati smjesu u silikonske kalupe (2/3 kalupa napuniti). Od navedenih kolicina sastojaka, može se napraviti 12 kolacica. Peci oko 20 minuta. Pecene kolacice ostaviti 10-tak minuta, da se prohlade, pa izvaditi iz kalupa. Kalupe, u kojima su se kolacici pekli, dobro oprati i posušiti (ne smije biti niti kapljica vode u kalupima)! okoladu otopiti na pari. Dodati ulje. Otopljenu cokoladu sipati u trecinu kalupa, pa pažljivo vratiti peceni kolac u kalup. Lagano pritisnuti. Ostaviti u frižider, da se glazura stegne (bar sat vremena), pa kolacice vaditi iz kalupa.

Gotovi!

Savet