okoladne kocke sa kikiriki puterom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**maslaca
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **150 g**brašna
- **150 g**šecera
- **prstohvat**soli
- **1**vanilin šecer
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **50 g**kakaa
- **50 ml**mleka
- **4**jajeta
- **100 g**kikiriki putera

Priprema

Na tihoj vatri otopiti cokoladu sa maslacem i šecerom. Dodati prstohvat soli. U ciniji za mešenje pomešati suve sastojke. Prohlaenoj cokoladi dodavati jedno po jedno jaje, sve vreme mešajuci. Potom je sipati u suve sastojke i izmiksati. Manji pleh namastiti, posuti brašnom i višak otresti, pa izruciti smesu. Kašikom nasumicno pobacati omekšali kikiriki puter i prošarati cackalicom. Rernu podgrejati na 180 stepeni i peci 20-tak minuta. Prohladiti, pa seci na kocke. Odlicno ide uz mleko...

Savet