

Braoni sa cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **1** **tabla** cokolade za kuvanje
- **200 g** margarina
- **1** vanilin ekstrakt
- **70 g** kakaoa
- **2** jajeta
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **220 g** šecera

Priprema

Prvo mešanje suvih sastojaka tj: brašno, šecer, kakao, prašak za pecivo. Sve to izmešati da nema grudvica. Dodati vanilin ekstrakt jedna kašicica, i dodati 2 jaja umutiti, staviti 200g margarina. Umutiti prvo mikserom, a onda rucno izmesiti. Ubaciti mrvice cokolade. U plehstaviti pek papir i uzeti smesu rukama i napraviti loptice i ireati ih u pleh, ali ostaviti mesto izmeu da narastu. Ispeci u rerni na 200°C.

Savet

Margarin pre mešanja istopiti.