

okoladno srce (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **150 g** šecera
- **1** prašak za pecivo
- **1** dlulja
- **250 ml** mleka
- **2** jajeta
- **200 g** Menaž čokolade
- **1 kašika** kakao praha

Priprema

Pomešati brašno sa šecerom, kakao prahom i praškom za pecivo.

U drugoj posudi umutiti jaja žicom, dodati mleko i ulje pa izmešati.

Dobijenu masu dodati u posudu sa brašnom i sjediniti.

100 g menaž čokolade iseci na kockice i dodati u smesu.

Sipati u kalup u obliku srca i peci na 180 C.

Ispeceno srce ohladiti i preliti glazurom od preostale cokolade.

Savet

Koristiti isključivo Menaž okoladu jer jedino ona posle pečenja se vraća u prvobitan oblik kad se ohladi. Dok se jede kola osete se kockice okolade i njen pun ukus.