

okoladne kocke sa višnjama



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g brašna
- 130 g šecera
- 100 g kakaoa
- 1 kašičice praška za pecivo
- 3/4 kašičice soli
- 50 g kandiranih višanja (trešanja)
- 80 ml vode
- 70 g margarina
- 1 jaje lagano umuceno
- 1 belance
- 50 g cokoladnih mrvica
- prah šecer za posipanje

Priprema

Zagrejte rernu na 200°C. Pleh za pečenje obložiti sa papirom za pečenje.

Izmešati brašno, šecer, kakao, prašak za pecivo i so u suvoj vecoj posudi.

Posebno izmešati kandirane višnje, vodu, margarin i malo zagrejati smesu. Sve to pomešati sa vec pripremljenom smesom od brašna. Dodajte jaje i belance. Mutite dok ne postane glatka smesa.

Na kraju dodati cokoladne mrvice i sve sipati u pleh za pečenje.

Ovako pripremljeno testo staviti u pleh i peci na 200°C oko 25 minuta ili dok cackalica zabodena u testo ne

izae cista.

Ohlaene cokoladne kocke možete posuti prah šecerom.