







# ČOKOLADNI RAZPOKANČKI

Potrebuješ naslednje pripomočke:



PRIPRAVI SESTAVINE:

količina	sestavina
210 gramov	 A bag of MOKA flour, brand MLINOTEST, type 400, with a red and white striped design.
55 gramov	 A block of butter, partially unwrapped from its paper packaging.

pol vrečke	
23 gramov	
1 vrečka	
2	
ščepec	
230 gramov	

## POSTOPEK:

Čokolado nalomi na manjše koščke in jo skupaj z maslom stopi nad paro. Ohladi jo do mlačnega.



Zmešaj jajca skupaj z vanilijevim sladkorjem, sladkorjem in ščepcem soli.



Dodaj stopljeno čokolado z maslom in dobro premešamo.



Posebej si pripravi moko, v katero vmešaj pecilni prašek.



Na koncu dodaj še to moko s pecilnim praškom. Vse skupaj dobro zmešaj.  
Ko dobro premešaš maso, jo nato za nekaj časa postavi v hladilnik. Vsaj za 4-5 ur.



*Opomba: Ne skrbi, ko bo masa za čokoladne razpokančke gotova, bo tekoča, kot za biskvit.  
Kasneje, v hladilniku, se bo strdila.*

Maso za čokoladne razpokančke vzami iz hladilnika in oblikuj kroglice.  
Povaljaj kroglico v sladkorju v prahu.



Na pekač položi peki papir. Kroglice položi na pekač.



Vklopi pečico, nastavi temperaturo na 180 stopinj Celzija. Peci jih približno 10 minut.



**PRIJETNO SLADKANJE!**