

Čokoladni Razpokančki

Sestavine

210g moko

55g masla

ščepec soli

½ pecilnega praška

1 vaniljev sladkor

2 jajci

230g čokolade

80g sladkorja v prahu

POSTOPEK

Čokolada in maslo raztopimo nad paro. Medtem ko se čokolada ohlaja, razžvrkljamo jajca, skupaj s sladkorjem, vaniljevim sladkorjem in soljo. Posebej si pripravimo moko in pecilni prašek. jajčni zmesi dodamo čokolado in zmešamo. Nato še dodamo moko s pecilnim praškom. V hladilnik postavimo pripravljeno zmes za 4-5 ur. Preden začnemo oblikovati kroglice, ki jih povaljamo v sladkorju v prahu, maso pustimo počivati 15 min na sobni temperaturi. Pečemo 12 min na 180°C.

