



CHOCOLAT PAROCHANI





ČOKOLICE

- 210 g moke,
- 55 g masla
- ščepec soli,
- 1/2 pecilnega praška,
- 1 vanilijev sladkor,
- 2 jajci,
- 230 g čokolade,
- 80 g sladkorja v prahe.



POSTOLSK

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