



Блондис колачиња

Фичо ќе прави едноставен колач, кој е со посветла боја од популарните Браунис, па се нарекува Блондис.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

Ќе ви треба (1 шолја = 240 мл):

- 1 ½ шолја кафеав шеќер Мусковадо
- 1/2 шолја растопен путер
- 2 големи јајца
- малку екстракт од ванила
- 1 ½ шолја сенаменско брашно
- 1/2 лажичка прашак за пециво
- 1/2 лажичка сол

Чекор 1

Во сад за матење ставете ги шеќерот, путерот, јајцата и екстрактот.

Јајцата малку изматете ги пред да ги додадете во смесата.

Мешајте убаво да се спои смесата.

Чекор 2

Во помал сад измешајте ги брашното, прашокот и солта.

Измешајте ги двете смеси во една изедначена смеса.

Чекор 3

Истурете во тавата и покријте со парчиња чоколадо. Печете на 175 степени, 25 минути.

Чекор 4

Сервирајте!

Совет

Во смесата може да додадете дробени лешници, парчиња бело чоколадо и сушена брусница или суво грозје.



Користени производи:



Округла тава



Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk