



Kremasti sladoled s toplim, svježe pečenim browniesima

SASTOJCI

Brzi i jednostavni browniesi

1/2 šalice biljnog ulja
1 šalica šećera
1 čajna žličica ekstrakta vanilije
2 velika jaja
1/2 šalice višenamjenskog brašna
1/3 šalice kakao praha
1/4 čajne žličice praška za pecivo
1/4 čajne žličice soli

UPUTSTVA

1. Zagrijte pećnicu na 180C.
2. U velikoj posudi pomiješajte ulje i šećer. Dodajte ekstrakt vanilije i jaja. Miksajte dok ne dobijete gustu i jednoličnu smjesu.
3. U posudi srednje veličine pomiješajte brašno, kakao prah, prašak za pecivo i sol.
4. Dodajte smjesu u prethodno pomiješanu smjesu šećera, ulja i jaja. Miješajte dok se sastojci potpuno ne sjedine.
5. Ulijte smjesu u metalni ili stakleni kalup veličine 9 cm x 9 cm ili vatrostalnu posudu. Pecite 20-25 minuta.
6. Ohladite prije rezanja.