



KREMASTI SLADOLED S TOPLIM, SVJEŽE PEČENIM BROWNIESIMA

Trajanje: Broj porcija: Razina:

🕒 30 min 👤 4 ●○○ Jednostavno

Sastojci

BRZI I JEDNOSTAVNI BROWNIESI

KOLIČINA

Biljnog ulja	½ šalice
Šećera	1 šalica
Ekstrakta vanilije	1 čajna žličica
Velika jaja	2
Višenamjenskog brašna	½ šalice
Kakao praha	1/3 šalice
Praška za pecivo	¼ čajne žličice
Soli	¼ čajne žličice

Kremasti sladoled s toplim, svježim pečenicima ~ korak po korak

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.