



## KREMASTI SLADOLED IN TOPLI, SVEŽE PE?ENI RJAV?KI

Trajanje: Obroki: Stopnja:

30 min 4 porcij Enostavno

### Sestavine

#### HITRI IN ENOSTAVNI RJAV?KI

	KOLI?INA
Rastlinskega olja	$\frac{1}{2}$ skodelice
Sladkorja	1 skodelica
Vaniljevega izvle?ka	1 ?ajna žli?ka
Veliki jajci	2
Ve?namenske moke	$\frac{1}{2}$ skodelice
Kakava v prahu	1/3 skodelica
Pecilnega praška	1/4 ?ajne žli?ke
Soli	1/4 ?ajne žli?ke

#### Kremasti sladoled in topli, sveže pe?eni rjav?ki

- Segrejte pe?ico na 180 °C.
- V veliki skledi zmes?ajte olje in sladkor.
- Dodajte vanilijo in jajca. Mešajte, dokler se vse sestavine ne povežejo.
- V srednje veliki skledi zmešajte moko, kakav, pecilni prašek in sol.
- Suhe sestavine vmešajte v sladkorno zmes. Mešajte, dokler se vse sestavine ne povežejo.
- Zmes vlijte v namaš?en kovinski ali stekleni peka? velikosti 9x9 cm. Pecite 20-25 minut.
- Pred rezanjem popolnoma ohladite.