



## KREMASTI SLADOLED IN TOPLI, SVEŽE PEČENI RJAVČKI

Trajanje: 30 min    Obroki: 4 porcij    Stopnja: ●●● Enostavno

### Sestavine

HITRI IN ENOSTAVNI RJAVČKI	KOLIČINA
Rastlinskega olja	½ skodelice
Sladkorja	1 skodelice
Vaniljevega izvlečka	1 čajna žlička
Veliki jajci	2
Večnamenske moke	½ skodelice
Kakava v prahu	1/3 skodelice
Pecilnega praška	¼ čajne žličke
Soli	¼ čajne žličke

### Kremasti sladoled in topli, sveže pečeni rjavčki

1. Segrejte pečico na 180 °C.
2. V veliki skledi zmešajte olje in sladkor.
3. Dodajte vanilijo in jajca. Mešajte, dokler se vse sestavine ne povežejo.
4. V srednje veliki skledi zmešajte moko, kakav, pecilni prašek in sol.
5. Suhe sestavine vmešajte v sladkorno zmes. Mešajte, dokler se vse sestavine ne povežejo.
6. Zmes vlijte v namaščen kovinski ali stekleni pekač velikosti 9x9 cm. Pecite 20-25 minut.
7. Pred rezanjem popolnoma ohladite.