



www.moji-recepti.net

Recept:

Čokoladne lunice

Sestavine:

120 g masla
3 x jajca
120 g sladkorja
120 g čokolade v prahu
120 g moka
250 g sladkorja v prahu
6 x žlic ruma



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- Na začetku je potrebno zmešati 120 g masla, 3 cela jajca in 120 g sladkorja.
- Ko je zgornja zmes premešana, se primeša še 120 g čokolade v prahu in 120 g moka.
- Testo vlij v pomazan z moko potresen pekač in peci v precej vroči pečici 180 °C. Peče naj se približno 20 minut.
- Pečeno položi na desko in polij z rumovim ledom.
- Ko se malo posuši, izreži pečeno na poljubne oblike.

Rumov led:

- Zmešaj 250 g sladkorja v prahu in 6 žlic ruma. Mešaj toliko časa, da je popolnoma gladko.

