**Pročitaj recept i uz pomoć odrasle osobe ispeci Čokoladne raspucance.**

**ČOKOLADNI RASPUCANCI**

**SASTOJCI**

**210 g oštrog brašna**

**220 g čokolade za kuhanje**

**55 g maslaca**

**100 g šećera**

**2 jaja**

**pola žličice praška za pecivo**

**malo ruma**

**prstohvat soli**

**šećer u prahu**

**POSTUPAK**

**1.U većoj posudi pomiješati brašno sa solju.**

**Rastopiti čokoladu s maslacem na pari.**

**Istući jaja sa šećerom i rumom dok smjesa ne posvijetli i šećer se rastopi.**

**Umiješati rastopljenu čokoladu u smjesu s jajima.**

**Ručno umiješati dio po dio brašna dok se sve ne poveže.**

**Uliti smjesu u posudu, prekriti je folijom i ostaviti u hladnjaku najmanje 4 sata. Smjesa mora biti jako tvrda.**

**2.Zagrijati pećnicu na 170°.**

**Izvaditi smjesu iz hladnjaka i žličicom grabiti male kuglice smjese. Oblikovati kuglice rukama, uvaljati ih u šećer u prahu i slagati ih s dosta razmaka na pleh s papirom za pečenje.**

**Peći na sredini pećnice 10-ak minuta.**

**3.Pečene keksiće ohladiti i pospremiti u zatvorenu posudu.**

**Od navedene količine sastojaka dobije se 56 keksića (naravno, ovisno o veličini).**

****

Izvor: coolinarika.com