

ČOKOLADNE LUNICE

Potrebujete:

- 12 dag masla,
- 12 dag sladkorja v prahu,
- 12 dag moka,
- 12 dag nastrgane čokolade,
- 3 jajca,
- polovico zavitka pecilnega praška.

Obliv:

- 15 dag sladkorja,
- 2 žlici vode.

Priprava

1. Iz beljakov stepete sneg.
2. Pripravite si dve posodi.
3. V prvi dobro premešate maslo, rumenjake, sladkor in sneg.
4. V drugi pa moko, čokolado in pecilni prašek.
5. Nato zmes iz prve posode združite z zmesjo druge posode.
6. Pekač obložite s papirjem za peko ali pa ga namažete z maslom in potresete z moko.
7. Zmes daste na pekač in pečete 20 minut pri 200 °C.
8. Medtem pripravite obliv. V skledo stresete sladkor v prahu, dolijete 2 žlici vrele vode in mešate, dokler zmes ni gladka.
9. Zmes nato nanese na pečeno testo in ga takoi razrežete na lunice.



Dober tek vam želi

učiteljica Nina