

## Brownies sa medom /Honey brownies

FOR ENGLISH TRANSLATION SCROOL DOWN :)

Nedavno sam po?ela suradnju sa [P?elarstvom "Radoševi?"](#) te su mi tom prilikom poslali teglicu meda od kadulje. [P?elarstvo Radoševi?](#) potje?e iz mjesta Bednja kod Trakoš?ana :) Svakodnevno ovdje prolazim i svjedo?im ljepotama prirode te sam zato i bila oduševljena da isprobam med sa ovih podru?ja.

Osim meda, u [njihovom web shopu](#) ?ekaju vas i vrlo zdrava mati?na mlije?, raznorazni ?ajevi i mješavine, propolis te voštane svije?ice.

Ja sam med spojila sa kakaom i lješnjacima. A pošto nemam neki manji ?etvrtasti kalup pekla sam u malom okruglom kalupu od 20 cm. Jeli smo tako da smo trgali komadi?e koji se tope u ustima te bih vam uz to preporu?ila ?aj ili kakao :)



Sastojci:

2 jaja

prstohvat soli

prstohvat praška za pecivo

2 žlice kakaa

1 šaka sjeckanih lješnjaka

1 žep ruma

180 g maslaca

1 šalica brašna (200 g)

2 velike žlice meda



Rastopiti maslac i med i ostaviti sastrane. Jaja miksati sa solju, praškom za pecivo i rumom. Sjediniti jaja i mješavinu maslaca i meda te im polagano dodavati brašno. Kad se sve sjedini dodati



grubo sjeckane lješnjake i staviti peći na 180 stupnjeva cca 25 minuta.

Provjeriti žažalicom da li je pečeno te jesti svježe, toplo uz neki topli napitak.

Od ove količine sastojaka bit će dovoljno browniesa za 2-3 osobe. Ukoliko želite raditi u većem protvanju poduplajte sastojke.





Honey and hazelnuts brownies

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

2 eggs  
pinch of salt  
A pinch of baking powder  
2 tablespoons of cocoa  
1 handful of chopped hazelnuts  
1 tbs of rum  
180 g of butter  
1 cup flour (200 g)  
2 tablespoons honey

Melt the butter and honey and leave the side. Mix the eggs with the salt, baking powder and rum. Combine eggs and mix butter and honey, then slowly add flour. When everything is blended add the coarsely chopped nuts and put the oven at 180 degrees about 25 minutes.

Toothpick check whether baked and eat fresh, warm, with a hot drink.

From this quantity of ingredients it will be enough for brownies for 2-3 persons. Double the ingredients for a bigger baking pan. I baked mine in a round 20cm pan.

If you have any left for the day two just put in a microwawe for a minute until it gets warm and enjoy.





Ukoliko vam i ostane nešto do sljedećeg dana, može biti malo tvrdo pa jednostavno stavite na minutu u mikrovalnu ili u pećnicu da se malo zagrije i to je to :)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---