

Dolcela u mojoj kuhinji: ?okoladne kekse sa gr?kim jogurtom

Vrijeme od po?etka pripreme ovih keksi do same degustacije
?e vas oduševiti – samo 25 minuta! A osim toga su ?okoladni, kremasti i zdravi.

Tajna je u gr?kom jogurtu koji je u zadnjih par godina dosta
popularan kod nas te ga možete kupiti u svim du?anima. Ja sam ih radila kao
brzi desert za jedno druženje, a zadnje ostatke smazali su na poslu.

Ove kekse preporu?ila bi svima koji vole tamnu ?okoladu jer
to?no takav okus daje – sladak ali ipak malo gorak.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Sastojci:

1 jaje

200 g šećera u prahu

300 ml grčkog jogurta

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

190 g brašna

120 g kakaa, nezaslaženog za kolače

1 žličica [Dolcela Praška za pecivo](#)

Prstohvat soli

100 g čokolade nasjeckane na sitne komadiće



Zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva.

Na pleh za pečenje postaviti papir za pečenje.

Izmiksati šećer i jaje dok se šećer ne rastopi. Pomiješati suhe sastojke i lagano dodavati u mješavinu jaja i šećera naizmjenično sa jogurtom.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Kad se sve spojilo i potrošili ste sve sastojke u smjesu dodajte sitno nasjeckanu čokoladu i žlicom odvajati željenu veličinu na papir za pečenje.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Peći 10 minuta, izvaditi iz pećnice i možete ih jesti odmah ili pustiti da se ohlade pa zamotati u hermetički zatvorenoj posudi gdje mogu stajati čak do 5 dana, ali vjerujte mi neće vam tako dugo držati.

Prije posluživanja posipati šećerom u prahu.



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
