

Dolcela u mojoj kuhinji: Linolada brownies

Nedjeljno popodne i ?injenica da nemaš ništa slatko doma daje ti na razmišljanje. Google i mozak rade i u ekspresnom roku ti daju ideju da spojiš najjednostavnije sastojke u nešto genijalno.

Linolada uživa kultni status u hrvatskim domovima, i nema joj zamjene što se ti?e okusa i kreativnosti.

Klasik [Lino lada duo](#), miljenik [Lino lada milk](#) ili novosti kao što su [Linolada Nougat](#) ili [Jaffa](#) - svi su isprobani i voljeni :) Ja sam za današnji eksperiment uzela najnoviju, [Linolada Jaffa](#) i napravila jako jednostavne browniese :) Kombinacija ?okolade i naran?e je uvijek bila savršena, zar ne?



Sastojci (Kalup 26 cm):

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

230 g [Lino lada Jaffa](#) (ili bilo koja druga Lino lada)

3 jaja

100 g brašna

20 g sjeckanih badema (ili oraha, lješnjaka....)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Priprema je jako jednostavna. U posudu stavite linoladu sobne temperature. Dodate jaja i dobro pomiješate. Nakon toga dodaje se brašno i bademi te špatulom pomiješate dok se sve ne spoji.

Na dno kalupa od 26 cm stavite papir za pečenje. Smjesu prebaciti u kalup i posipati sa bademima.

Staviti na pečenje u pećnicu zagrijanu na 180 stupnjeva. Pečenje se cca 12-15 minuta, ali da budete sigurni napravite test čačalicom.

Kad je pečeno odvojiti nožem od ruba kalupa i poslužiti toplo sa kuglom sladoleda ili slatkim ruženim vrhnjem. Naravno i bilo kakvo svježe voće je dobrodošlo :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>

