

Mudslide kukis by Tea Mamut

Došlo lijepo vrijeme i roštilji a kad drugi roštilje zna se koja je moja zadaća - desert :)

Ništa komplicirano za prošlu subotu, jedan [Cheesecake](#) + keksići, i to ne bilo kakvi nego najbolji na svijetu! Nikad nisam voljela raditi keksiće jer mi nisu baš išli, tj. nikad mi nisu bili fini. Ali zato postoji Facebook i tamo je Tea prije par mjeseci [ostavila recept](#) za ove divne keksiće i ja sam ih odlučila isprobati.



Pošto je Tea recept ostavila na jednoj divnoj slici samo je prosljeđujem ovdje. Ukoliko vam se sviđa ovo sa receptom na slici javite, pa mogu i ja to pođeti stavljati :)

MUDSLIDE KUKIS

Za otprilike 30 keksića trebat će vam:

3 jaja, sobne temperature

130g šećera

300g čokolade izrezane na komadiće (koristite čokoladu s što većim postotkom kakaa, nikako mliječnu)

45g maslaca

dobar prstohvat soli (važno!!)

35g brašna

100g izreckanih oraha, badema lješnjaka...(Ovo možete izbaciti)

šećer u prahu za valjanje kuglica prije pečenja

POSTUPAK:

- Na pari otopite maslac sa čokoladom i soli.
- Dok se to topi, izmiješajte jaja sa šećerom. Ne treba miksati.
- Posebno izvažite brašno.
- Rastopljenu čokoladu pomiješajte sa jajima i šećerom, pjenjačom sjedinite te dodajte brašno i orašaste plodove.
- Smjesu stavite u frižider na cca pola sata ili dok se ne stisne.
- Formirajte kuglice, valjajte u šećer u prahu, stavite na lim obložen papirom za pečenje ili silikonskom podlogom.
- Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180C, 11 minuta (nemojte zaboraviti!!)
- Izgledat će vam kao da nisu potpuno pečeni ali s obzirom da nema skoro ništa brašna, jako su mekani i kada se ohlade budu apsolutno savršeni :)

Jednostavna priprema, iako je dosta bitno da se pazi da se peku točno 11 minuta kako je napisano, baš zbog toga da iznutra ostanu mekani sošni :)



Bile su pravi hit, i svakako ih preporučujemo za svaki party :)



Uživajte u pripremi, i ne zaboravite na Slatke gušte koji otvaraju sutra na Zrinjevcu :) Evo programa :)

**Program
festivala:**

08. svibnja 2013.

17:30h

radionica I slatko može biti zdravo sa Petrom Plantak

18:30h

izbor za NAJ kola? Slatkih gušta

19:00h

jazz ve?er na paviljonu

09. svibnja 2013.

17:30h

radionica Kako su se sladili naši stari s Brankom Ognjenovi?em

19:00h

jazz ve?er na paviljonu

10. svibnja 2013.

17:30h

Pancake Day by Coolinarika

Natjecanje

u bacanju pala?inki - Pala?inkometar

11. svibnja 2013.

10:00h

Sugar & Shake

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

12:00h
radionica za djecu (Maj?in dan)

19:00h jazz ve?er na paviljonu

12. svibnja 2013.

10:00h
Bake&Blog Day - OVDJE SE VIDIMO :) :)

20:00h
plesna ve?er