Gastro diva
za vas kuha s ljubavlju
www.gastrodiva.bloger.hr

ČOKOKEKSI

- 150 gr brašna (pola kukuruznog, pola oštrog)
- 3 žlice kakaa
- 100 gr smeđeg šećera
- 150 gr čokolade za kuhanje (otopljenje u malo mlijeka ili vrhnja za šlag)
- 50 gr mliječne čokolade (nasjeckane)
- 100 gr maslaca (otopljenog)
- 1 jaje
- 1 žlićica za crnu kavu praška za pecivo
- 2 žlićice za crnu kavu obične crne kave (za onu tursku kavu)
- pinkicu soli
- po vašoj želji - malo cvjetova lavande i 5 dkg nasjeckanih brusnica

Izmiješati maslac i šećer, dodati otopljenu i ohlađenu čokoladu te jedno jaje. Sve dobro izmiješati pa u to polagano dodavati smjesu od brašna, kakaa, kave, soli i praška za pecivo. Dodajte još sitno nasjeckanu mliječnu čokoladu, te po želji cvjetiće lavande i nasjeckane brusnice. Smjesu staviti u hladnjak bar sat vremena.

Ohlađenu smjesu vaditi žlicom, oblikovati kuglice, uvaljati ih u šećer u prahu i staviti u tepsiju na koju ste stavili papir za pečenje. Pazite da razmak bude velik jer se one nakon pečenja raširе i zauzmu dosta mjesta. Pecite na 180 C petnaest minuta, minut dva ih ohladite i onda pažljivo izvadite iz tepsije i stavite na hlađenje. Jako su ukusni, kod nas u Dalmaciji rekli bi gulozi, a to znači kad počnete jesti ne možete stati. U slast!