

ČOKOKEKSI SA MIRISOM ROGAČA

Mjerica je čikara (šalica) od čaja (otprilike 2 dcl)

- 1,5 šalice oštrog brašna
- 1/2 šalice rogača
- 1/2 šalice kukuruznog brašna
- 1 šalica smeđeg šećera
- 1 šalica zobenih pahuljica
- 1/2 šalice kokosovog brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- 1 žličica sode bikarbone
- 250 gr maslaca (na sobnoj temperaturi)
- 2 jaja
- 2 vanilija šećera
- 100 gr čokolade za kuhanje narezane na sitne kockice
- 50 gr bijele čokolade
- 100 gr oraha nasjeckanih
- 1 žlica kakaa

Miješati maslac i šećer pet do deset minuta jer smeđem šećeru treba malo više vremena za otopiti se. Dodajte jedno po jedno jaje miješajući pa dodajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, rogač, zobene pahuljice, kokosovo brašno, vanilija šećer, malo soli i žličicu kakaa. Na kraju dodajte ručno, miješajući drvenom žlicom uz pomoć rukica orahe i narezanu na kockice čokoladu.

Smjesu vadite malo žličicom za sladoled, malo spljoštite i stavljajte u tepsiju koju ste prekrili papirom za pečenje. Pošto se oni rašire u pečenju u tepsiju stavite ne više od devet komada, tri reda po tri bublice. Pecite na 170 C s tim da pečnica bude topla kad stavite prvu turu. Pecite 150 min., ohladite i stavite u neku kutiju koja se može dobro zatvoriti... uf... puno su vam lipi... probajte. U slast!!!

p.s. Ako želite eksperimentirati dodajte i malo cvjetića od lavande, sad je njeno vrijeme. Oduzmite što vam se ne sviđa, ako vam ne ide miris rogača, dodajte mak, povećajte kokos, dodajte bajame, lješnjake.

