

GOSPODINJSTVO

ČOKOLADNI RAZPOKANČKI



Sestavine:

- 210 gramov ostre moke (lahko tudi gladke),
- 55 gramov masla,
- ščepec soli,
- 1/2 vrečke pecilnega praška,
- 1 vanilijev sladkor z burbonsko vaniljo (lahko tudi navadnega),
- 2 jajci (celi),
- 230 gramov čokolade za kuhanje,
- 80 gramov sladkorja v prahu,
- sladkor v prahu, v katerega boste povaljali čokoladne razpokančke še pred pečenjem.

Postopek:

1. Pečico ogrej na 180 stopinj.
2. V kozico vrzi maslo in nalomi temno čokolado. Kozico pristavi nad nizek ogenj in mešaj, da se čokolada povsem raztopi. Odstavi in počakaj, da se ohladi do mlačnega.
3. V skledo ubij jajci in nanju stresi tako rjavi sladkor kot tistega v prahu. Z mešalnikom mešaj, da nastane svetla zmes, sladkor pa se povsem raztopi – približno 6 minut.
4. Mlačno čokolado primešaj k stepenima jajcema.
5. V drugi posodi zmešaj moko, kakav in pecilni prašek, nato vse primešaj k čokoladni zmesi.
6. Pekač obloži s papirjem za peko.
7. Dobil boš lepljivo maso, od katere odtrgaj košček, z dlanmi oblikuj kroglico in jo postavi na pekač. Če je masa preveč lepljiva, pa je malo pograbi kar z žlico in postavi na pekač.

8. Ponavljaj, dokler ne porabiš vse mase, pazi le, da si kroglice na pekaču niso preblizu, saj se bodo razlezele v večje piškote.

9. Na vsako kroglico frčni mini ščepec soli.

10. Pekač postavi v pečico za 9–11 minut.

Da ti bo lažje imaš postopek tudi v sličicah.

Čokolado nalomimo na manjše koščke in jo skupaj z maslom stopimo nad paro. Ohladimo do mlačnega.



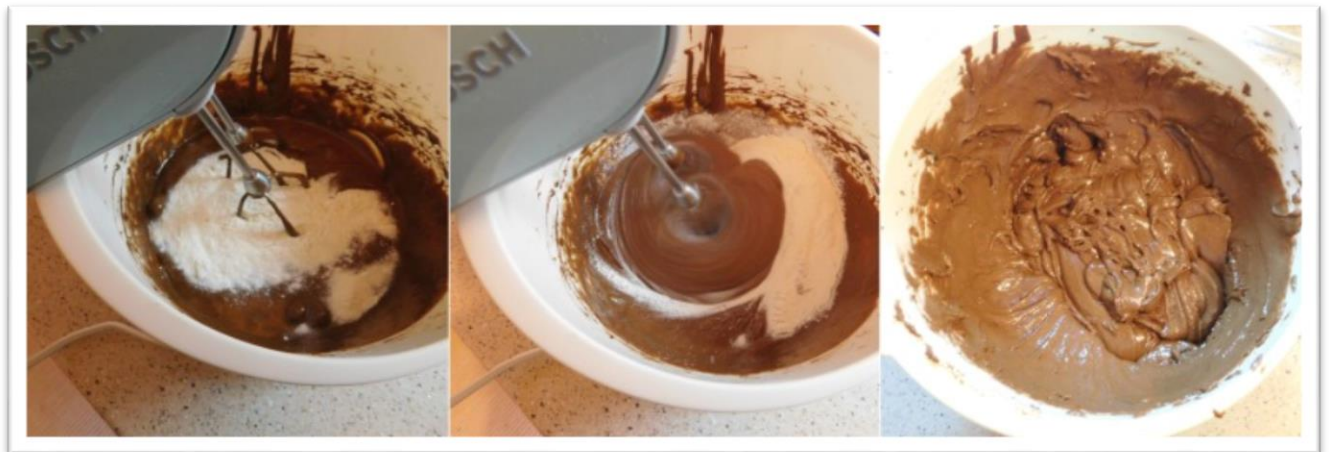
Medtem, ko se čokolada in maslo ohlajata, razžvrkljamo jajca, skupaj z vanilijevim sladkorjem, sladkorjem in ščepecem soli. Posebej si pripravimo tudi moko, v katero vmešamo pecilni prašek.



Dodamo stopljeno čokolado z maslom in dobro premešamo.



Na koncu zmesi za čokoladne razpokančke dodamo še moko, kateri smo primešali pecilni prašek. Moko s pecilnim praškom dodajamo postopoma. Vse skupaj dobro zmešamo.



Umijemo roke in s prsti zajamemo nekaj mase za čokoladne razpokančke in z dlanmi oblikujemo kroglico (v velikosti oreha). Kroglico povaljamo v mletem sladkorju, nikar ne bodite preveč skopi z valjanjem v mletem sladkorju, mleti sladkor naj dobro prekrije čokoladno kroglico.



Kroglico položimo na pekač, obložen s peki papirjem. In tako nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase za čokoladne razpokančke.

Ker bodo čokoladni razpokančki med peko narasli, vam svetujem, da na pekaču med njimi pustite približno 1,5 – 2 centimetra prostora.



Pečemo jih na 180 stopinjah Cezija, približno 10 minut. Lahko tudi minuto ali dve manj, odvisno od moči vaše pečice. Ko jih boste vzeli iz pečice morajo biti čokoladni razpokančki še mehki, strdili se bodo na zraku med ohlajevanjem.

Nasvet

Da bodo lepše razpokali, lahko pekač z oblikovani kroglicami za nekaj minut (npr. 10 minut) postavite na hladno (hladilnik, v zimskem času lahko kar ven, na okensko polico ...), da se masa nekoliko ohladi).



V kolikor boste čokoladne razpokančke shranili v posodo, ki dobro tesni, bodo tako shranjeni počakali še dolgo časa. Seveda, če jih ne boste prej že pojedli.

Učiteljica Barbara