



[www.moji-recepti.net](http://www.moji-recepti.net)

**Recept:**  
Čokoladni mjeseci

**Sastojci:**

120 g maslaca  
3 x jaja  
120 g šećera  
120 g kakaa u prahu  
120 g brašna  
250 g šećera u prahu  
6 x žlica ruma



© www.moji-recepti.net

**Težina:**



**Opći opis i postupak:**

- Na početku je potrebno posebno pomiješati 120 g maslaca, 3 cijela jaja i 120 g šećera.
- Kada je gornja smjesa promiješana, dodaju se još 120 g kakaa u prahu i 120 g brašna.
- Tijesto se ulije u posudu prethodno premazanu s brašnom i peče u prilično vrućoj pećnici 180 °C. Trebalo bi peći otprilike 20 minuta.
- Pečeno se stavlja na dasku i prelije se rumovim preljevom.
- Kada se malo osuši, reže se u željene oblike.

**Rumov preljev:**

- Posebno pomiješajte 250 g šećera u prahu i 6 žlica ruma. Miješajte dok ne postane potpuno glatko.

