

čokoladni vijenac



Toliko je meko, a treba ti samo vilica I sveukupno uz valjanje 5 minuta rada sa njim. 1 sat odmara, 20 minuta se peče. Ne mogu zamisliti savršeniji recept za ovaj kisni dan.

Ako još nisi pogledaj na moj story gdje ti je link do mog intervju-a sa @indexrecepti u kojemu sam ti otkrila svašta o mom stanju cerebralne paralize.

Baci mi 1 lajk i komentar ako ti se sviđa moj recept i uživaj u danu!

2 i pol šalice od 2dcl glatkog brašna

3 žlice šećera

1 suhi kvasac

1dcl mlijeka

1 jaje

Aroma vanilije

15 g maslaca

A za nadjev

3 rebra cokolade za kuhanje

3 žlice kakaa

Sve vidiš u videu cijeli postupak i nemoj sada da ga ne napraviš! Jer ovo, ovo je savrseno

#dizanotijesto#cokolada#brzirecept#jednostavanrecept#cerebralnaparaliza#cokol
adnivijenac