



# Keks pečen u tavi s komadićima čokolade i krem namazom od lješnjaka

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
2

## Sastojci

120 g K Plus maslaca  
100 g smeđeg šećera  
50 g bijelog šećera  
1 jaje  
1 žličica ekstrakta vanilije  
1 vrećica K Plus pudinga od vanilije  
180 g glatkog brašna  
½ žličice praška za pecivo  
½ žličice sode bikarbone  
100 g tamne čokolade  
150 g K Plus krem namaza od lješnjaka

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Maslac sobne temperature ručnim mikserom pjenasto izmiješajte sa šećerom, oko 7 minuta, pa dodajte jaje i ekstrakt vanilije. Nastavite miješati još minutu pa dodajte vrećicu pudinga od vanilije i umiješajte je špatulom.

Dodajte brašno, sodu bikarbonu i prašak za pecivo te promiješajte tek dok se brašno više ne vidi. Sitno nasjeckajte čokoladu i umiješajte u smjesu. Podijelite na 2 jednaka dijela te prvi žlicom utisnite u tavu.

Prekrijte s krem namazom od lješnjaka pa pokrijte drugom polovicom tijesta kojeg ste oblikovali u disk. Pecite 35 minuta u pećnici zagrijanoj na 180°C. Jedite toplo sa žlicom ili sačekajte da se rashladi te narežite na kriške.