

Ingrediencie

350 g hrubej múky, 250 g cukru krupica, 5 vajec, 1 vanilkový cukor, 150 ml oleja, 150 g strúhanej čokolády, 200 ml rumu, 1 prášok do pečiva

Postup

Vajcia vyšľaháme s cukrami do bielej peny. Postupne vmiešame olej a rum. Zvlášť v miske zmiešame múku s práškom do pečiva a jemne ju vsypeme do mokrej časti. Premiešame a nakoniec vmiešame najemno postrúhanú čokoládu. Cestom plníme vymastenú a múkou vysypanú formu a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 55 minút. Skúsame špajlou.

