

# Brownie zvijezde

Slatke Brownies zvijezde, brzo pripravljene od mješavine za kolače.

oko 10 komada



potrebno malo iskustva



do 40 Min.



## Sastojci:

### Tijesto:

1 pakiranje Dr. Oetker Brownies  
3 jaja (veličine M)  
50 ml vode  
100 ml ulja (npr. suncokretovog ulja)

### Osim toga:

oko 3 žlice mlijeka  
200 g tučenog slatkog vrhnja  
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin  
šećera  
1 omot Dr. Oetker Kremfixa  
Dr. Oetker Dekor mix zvjezdica  
oko 10 čačkalica

## 1 Priprema:

Složite kalup za pečenje prema uputama (na kalupu za pečenje). Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica 160 °C**

**Pećnica na vrući zrak 140 °C**

## 2 Tijesto:

Mješavinu za kolač stavite u zdjelu, dodajte jaja, vodu, ulje i naribanu čokoladu (priložena u mješavini za kolač). Pjenjačem izradite glatko tijesto. Tijesto stavite u kalup i poravnajte. Stavite kalup na rešetku u pećnicu.

**Vrijeme pečenja: oko 40 Minute**

Kolač u kalupu ostavite da se ohladi na kuhinjskoj rešetki.

- 3 Otklopite stranice kalupa i izmrвите kolač u zdjeli. Potom dodajte mlijeko i zamijesite tijesto. Tijesto razvaljajte između papira za pečenje na približno 1,5 cm debljine i kalupom u obliku zvijezde izrežite zvijezde (Ø 7,5 cm). Ostatke tijesta ponovno izmijesite i razvaljajte, sve dok ukupno ne izradite oko 10 velikih zvijezda. Preostalu smjesu još jednom izmijesite, razvaljajte i kalupom izrežite oko 10 malih zvijezda (Ø 3 cm).

4 **Ukrašavanje:**

Tučeno vrhnje, vanilin šećer i Kremfix čvrsto istucite i smjesu stavite u vrećicu za ukrašavanje kolača s okruglim nastavkom (Ø 10 mm). Ukasite svaku veliku zvijezdu s malo tučenog vrhnja i pospite Dekor mix zvjezdicama. U svaku malu zvijezdu utaknite po jednu čačalicu i tako ukasite velike zvijezde.