



Продукти за 20 порции:

250 гр меко масло

180 гр захар

20 гр ванилова захар

4 яйца
250 гр брашно
1 ч.л. бакпулвер
200 мл еспресо
100 гр черен шоколад
100 гр смлени лешници

Глазура:

200 гр пудра захар
4 с.л. еспресо
2 с.л. [ликьор от кафе](#)

Начин на приготвяне:

Разбийте маслото, постепенно към него прибавете двата вида захар и яйцата до образуване на кремообразна смес.

Прибавете пресятото брашното с бакпулвера, добавете еспресото и смлените лешници. Разбъркайте до образуване на тесто, накрая прибавете натрошения на малки парчета шоколад.

Разпределете тестото в постлана с хартия за печене форма с размери 35x20 см.

Печете 20-25 минути в предварително загрята до 180 градуса фурна.

За глазурата смесете пудрата захар, еспресото и ликьора.

Нанесете я върху леко топлия сладкиш, охладете го.