

Brownies V

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 9

- Čokoláda s obsahem 50-60% kakaa 350 g
- Máslo 250 g
- Vejce 3 ks
- Cukr krupice (nejlépe hnědý) 250 g
- Hladká mouka 85 g
- Prášek do pečiva 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 9

Postup:

Čokoládu nalámeme na kostičky a máslo nakrájíme na kostičky. Čokoládu a máslo rozpustíme na mírném plameni. Celá vejce šleháme až zesvětlají. Poté zašleháme cukr až je směs hustá a lesklá. Opatrně vmícháme do rozpuštěné čokolády, prosejeme mouku a prášek do pečiva a vše vymícháme dohladka. Směs vylijeme do formy (čtvercovou nebo pekáč). Troubu předehřejeme na 160 stupňů a pečeme 30-35 minut. Že jsou brownies hotové poznáme tak, že se na špejli by měli ulpívat vlhké drobečky. Brownies v žádném případě nepečeme dosucha.