

Brownies IV

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Tmavá čokoláda nasekaná 400 g
- Máslo 280 g
- Tmavý cukr 350 g
- Vejce 6 ks
- Hladká mouka 150 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Polovinu čokolády dejte do žáruvzdorné mísy, přidejte máslo a na mírném ohni zahřívejte, promíchejte, abyste získali krásně hladký krém. Nechte mírně zchladnout. Pak vmíchejte cukr, vejce a hladkou mouku. Nakonec vmíchejte druhou polovinu nasekané čokolády a těsto nalijte na máslem vymazaný a pečícím papírem vyložený plech o rozměrech 20 x 30 cm. Pečte 30 -35 minut. Nechte zchladnout a pak podávejte nakrájené na čtverce.