

Brownies s pekany

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Máslo na vymazání formy 1 ks
- Hrubá mouka na vysypání 1 ks
- Hořká čokoláda 350 g
- Máslo 150 g
- Vejce 4 ks
- Přírodní cukr 300 g
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 130 g
- Zakysaná smetana 100 g
- Mletá skořice 1 lžička
- Pekanové ořechy 40 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu zapněte na 190°C. Formu vymažte máslem a vysypte moukou. Čokoládu nalámejte a nechte rozpustit v horké vodní lázni. Vmíchejte nakrájené máslo. Vejce s cukrem vyšlehejte do pěny a vmíchejte zchladlou čokoládovou hmotu. Nakonec přidejte sůl, mouku, zakysanou smetanu a skořici a promíchejte. Ořechy nasekejte a přidejte do těsta. To nalijte do vymazané a vysypané formy a pečte asi 30 minut. Podávejte zchladlé, nakrájené na řezy.

Poznámka:

Forma o rozměrech 20 x 20