

Kávové brownies

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 2 šálek
- Cukr 2 šálek
- Vanilkový cukr 2 ks
- Jedlá soda 1 lžička
- Máslo 0.5 šálek
- Hera 0.5 šálek
- Káva 1 hrnek
- Kakao 0.25 šálek
- Kefír 0.5 šálek
- Vejce 2 ks
- Máslo 0.5 šálek
- Kakao 2 lžíce
- Mléko 0.25 šálek
- Cukr moučka 1.5 šálek
- Vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

V míse smícháme mouku s cukry a sodou. V hrnci smícháme máslo, heru, kávu a kakaový prášek a přivedeme za stálého míchání do varu. Horkou směsí zalijeme moučnou směs, přidáme kefir a vejce a vymícháme dohladka. Nalijeme na vymaštěný plech s okrajem. Pečeme 20 minut v dobře vyhřáté troubě (180 - 200 stupňů).

Během pečení připravíme polevu: v kastrůlku smícháme máslo, kakao a mléko a za stálého míchání přivedeme do varu. Odstavíme ze zdroje tepla, vmícháme cukr moučku a vanilkový cukr a mícháme, dokud se cukr nerozpustí. Po vyjmutí z trouby brownies polijeme horkou polevou. Necháme vychladnout, pak krájíme na malé řezy.