

Brownies II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Čokoláda na vaření 100 g
- Máslo 0.5 balení
- Cukr krupicový 350 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Polohrubá mouka 125 g
- Vlašské ořechy - nasekané 100 g
- Vlašské ořechy - rozpůlené 1 hrst
- Čokoládová poleva 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: USA

Počet porcí: 6

Postup:

Přehřejte troubu na 180 °C. Čokoládu na vaření rozlámejte na kousky a na vodní lázni ji rozpustěte s máslem. Vmíchejte oba cukry a vejce. Pak směs odstavte a míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Osolte, vmíchejte mouku a nakonec i nasekané ořechy. Těsto vlijte a rozprostřete na menší vymazaný a vysypaný plech a pečte asi pětadvacet minut. Vychladlé brownies pomažte čokoládovou polevou a nakonec je ozdobte rozpůlenými vlašskými ořechy.

