

Brownies

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš



Suroviny

Těsto:

200 g Hery

200 g moučkového cukru

1 bal Vanilinového cukru Dr.Oetker 4 vejce

2 PL kakaa holandského typu 250 g polohrubé mouky

0,5 bal Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker

150 g mletých vlašských ořechů (možné též lískové ořechy)

Poleva:

bal Polevy tmavé Dr.Oetker Na poprášení:

1 PL kakaa holandského typu

Postup

1. Heru utřeme do pěny s cukrem a vanilinovým cukrem. Přidáme postupně vejce, mouku smíchanou s kypřícím práškem a kakaem. Nakonec přimícháme mleté ořechy.
2. Těsto vylijeme na vymaštěný a moukou vysypaný vyšší plech. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě cca 180°C po dobu 25-35 min.
3. Polevu rozežřejeme podle návodu ve vodní lázni a rozetreme jí na ještě vlažný moučník. Dokud je poleva teplá (neztuhlá), poprášíme ji přes sítko kakaem.