

Čokoládové Brownies

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

350 g tmavé čokolády (85%) nalámané na kousky, 250 g másla, 3 vejce, 250 g hnědého cukru, 100 g hladké mouky, 1 lžička prášku do pečiva

Postup

Postup přípravy: Čokoládu rozpustíme s máslem ve vodní lázni. Vajíčka šleháme s cukrem do hladka cca 2-3 min., přidáme čokoládovou hmotu a promícháme (už nešleháme). Přidáme prosátou mouku s práškem do pečiva a ještě jednou důkladně promícháme. Hmotu nalejeme do vymaštěného pekáčku (já používám 22x22 cm) a pečeme na prostřední přídě trouby cca 35 minut (170 °C). Dobrůtka je hotová, jakmile začne prskat na povrchu.

Podáváme se šlehačkou, nebo vanilkovou zmrzlinou.