

Čokoládové brownies



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 12

2315 kalorií , **2 g** cukrů , **181 g** tuků , **208 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladove-brownies>

Příprava

Troubu rozejdeme na 170°C. Čokoládu roztopíme ve vodní lázni. Vejce s cukrem a máslem vyšleháme do světlé, husté a lesklé směsi. Potom ji opatrně vmícháme do rozpuštěné čokolády, navrch prosejeme mouku s kypřícím práškem do pečiva a vymícháme dohladka. Těsto rovnoměrně rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem, nebo do malých mističek na suflé nebo muffiny a pečeme ve vyhřáté troubě 20 minut. Na plechu necháme ještě 60 minut vychladnout, během chladnutí ještě trochu dojde. Studený krájíme na kostičky a podáváme.

Ingredience

- 200 g kvalitní hořké čokolády
- 3 vejce
- 100 g cukru krupice
- 100 g másla
- 80 g hladké mouky
- 1 lžička kypřícího prášku do pečiva

Kategorie

Americká, Vegetariánská, Klasika, Rodina, Moučník

Tip k receptu

Do těsta můžeme přidat nastrohanou citronovou kůru nebo tabulku čokolády nalámanou na menší kousky. Přidat do těsta můžeme také banán, hrušky, pomeranč nebo jiné ovoce dle vlastní chuti.

