



# Brownies trojuholníky

Štýlové Brownies Dr. Oetker s pralinkami a Polevou svetlou Dr. Oetker.

30 ks



jednoduchá príprava

do 10 minút



## Prísady::

### Na krokant:

50 g orechy lieskové nasekané  
20 g cukor

### Na cesto:

1 balenie Čokoládové Brownies Dr. Oetker  
2 ks vajce  
80 ml voda  
80 ml olej  
15 ks pralinky orieškové

### Na poliatie:

1 balenie Poleva svetlá Dr. Oetker

### Okrem toho potrebujeme:

teflónová panvica  
plech na pečenie s vyšším okrajom  
(20 × 30 cm)

- 1 Na prípravu krokantu na panvici opražíme za stáleho miešania orechy s cukrom. Odstavíme a necháme vychladnúť.
- 2 Na prípravu cesta v mise zmiešame zmes na brownies s vajcami, vodou a olejom a vymiešame metličkou dohladka podľa návodu na obale. Cesto vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy a uhladíme. Do cesta zatlačíme pralinky zaoblenou stranou nadol a posypeme krokantom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.  
  
**Elektrická rúra: 180 °C**  
**Teplovzdušná rúra: 160 °C**  
**Doba pečenia: asi 30 minút**
- 3 Brownies necháme vychladnúť.
- 4 Polevu rozpustíme podľa návodu. Nanesieme ju na pralinky a necháme stuhnúť. Potom nakrájame na 15 štvorcov, ktoré diagonálne prekrájime na trojuholníky.

