



# Brownies

Čokoládová bomba.

asi 30 porcií



jednoduchá príprava

do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta vyšľaháme maslo alebo margarín s cukrom a vanilínovým cukrom elektrickým ručným šľahačom dohladka. Postupne zašľaháme vajcia (každé vajce šľaháme asi 1/2 minúty). Múku zmiešame s kypriacim práškom a kakaom a spolu s orechami zašľaháme na najnižšom stupni do zmesi. Cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**

**Teplovzdušná rúra: 160 °C**

**Doba pečenia: asi 25 - 30 minút**

- 2 Polevu rozohrejeme podľa návodu vo vodnom kúpeli a rozotrieme ju na ešte vlažný múčnik. Kým je poleva teplá (nestuhnutá), poprášime ju cez sitko kakaom.

## Prísady::

### Na cesto:

200 g maslo zmäknuté

200 g cukor práškový

1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker

0,06 ks vajce

2 zarovnaných PL Holandské kakao

Dr. Oetker

250 g múka polohrubá

1 balíček Kypriaci prášok do pečiva

Dr. Oetker

150 g orechy vlašské mleté

### Na ozdobenie:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

1 zarovnaných PL Holandské kakao

Dr. Oetker

### Ešte potrebujeme:

plech na pečenie s vyšším okrajom

(30 x 40 cm)

elektrický ručný šľahač

