Banánové brownies s chipsy

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

200 g	hořká čokoláda
150 g	máslo
3 ks	banány
200 g	třtinový cukr
3 ks	vejce
1 lžička	vanilkový cukr
150 g	hladká mouka
1 lžička	kypřicí prášek do pečiva
trošku	sůl
150 g	chipsy (doporučujeme naše solené bramborové lupínky Křupeto)

Postup přípravy

Nejprve si rozehřejeme nalámanou čokoládu s máslem, a to buď klasicky ve vodní lázní, nebo v mikrovlnné troubě. Rozmícháme a čokoládu dáme vychladnout. Mezitím si v misce rozmačkáme banány a přidáme k nim třtinový cukr, vejce a vanilkový extrakt. Dobře promícháme, přilijeme vychladlou čokoládu a poté přisypeme hladkou mouku s práškem do pečiva. Osolíme a vše spojíme do hladkého těsta. Nalijeme na menší plech či formu vymazanou máslem a přesypeme chipsy. Dáme do trouby předehřáté na 180°C a pečeme asi 25 minut. Sníme nejlépe hned první den, aby chipsy nezměkly a brownies zůstalo křupavé.