Brownies s malinami

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

200 g	hořká čokoláda
100 g	máslo
1 lžíce	kakao
3 ks	vejce
120 g	krupicový cukr
1 lžíce	vanilkový extrakt (není nutné)
95 g	hladká mouka
1/2 lžičky	prášek do pečiva
1/4 lžičky	sůl
1 hrnek	čerstvé maliny



Postup přípravy

Nad vodní lázní rozpustíme čokoládu, máslo a kakao, dokud se vše nespojí. Sundáme z páry a necháme lehce vychladit. Ve větší míse vyšleháme vejce, cukr a vanilkový extrakt do pěny a poté postupně zašleháváme již vychlazenou čokoládovou směs. Přidáme mouku, prášek do pečiva a sůl a vymícháme hladké těsto. Vlijeme ho do menší vymazané a vysypané formy. Navrch poklademe rovnoměrně maliny. Pečeme na 180°C přibližně 30 minut. Pokud zapíchneme do brownies špejli, neměla by vyjít ven úplně čistá, nýbrž s trochou vlhkých drobečků. Díky tomu poznáme, že nebude vysušené, ale hezky vláčné.