Brownies s vlašskými ořechy

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

180 g	hořká čokoláda
150 g	máslo
150 g	krupicový cukr
3 ks	vejce
90 g	hladká mouka
25 g	kakao
100 g	vlašské ořechy
1 lžička	vanilkový extrakt
špetka	sůl



Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 175 °C a čtvercovou formu o velikosti přibližně 20 × 20 cm vyložíme pečicím papírem. Čokoládu spolu s máslem pomalu rozpustíme ve vodní lázni a necháme mírně zchladnout. V míse prošleháme vejce s cukrem a vanilkovým extraktem, dokud směs lehce nezesvětlá. Postupně vmícháme rozpuštěnou čokoládu s máslem. Přisypeme prosátou mouku, kakao a špetku soli a jen krátce promícháme, aby se suroviny spojily. Nakonec přidáme nahrubo nasekané vlašské ořechy. Těsto nalijeme do připravené formy, uhladíme povrch a pečeme přibližně 25 až 30 minut. Brownies je hotové, když je na povrchu pevné, ale uvnitř zůstává vláčné a na špejli ulpívají vlhké drobečky. Necháme úplně vychladnout a teprve potom nakrájíme na čtverce.