Čokoládové brownies s kešu ořechy

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

250 g	hořká čokoláda
100 g	máslo
1 lžíce	kakaový prášek (vyzkoušejte COOP Premium)
3 ks	vejce
120 g	cukr krupice
1 lžíce	vanilkový extrakt
95 g	hladká mouka
1/2 lžičky	prášek do pečiva
1/4 lžičky	sůl
1 hrnek	kešu ořechy



Postup přípravy

Nad vodní lázní rozpustíme čokoládu, máslo a kakaový prášek, 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 zašleháme již vychlazenou čokoládovou směs. Přidáme mouku, prášek do pečiva a sůl a vymícháme hladké těsto. Kešu ořechy posekáme na menší kousky a přimícháme do těsta. Vlijeme jej do menší vymazané a vysypané formy. Pečeme na 180°C přibližně 30 minut, dokud při zapíchnutí špejle neulpívá pouze pár drobečků. Díky tomu poznáme, že brownies nebude vysušené, nýbrž hezky vláčné.