



# Black brownies

asi 16 porcí



snadná příprava

do 15 minut



## Přísady:

### Na těsto:

200 g máslo změkklé  
200 g čokoláda hořká kvalitní (64%)  
100 g hladká mouka  
20 g Černé kakao Dr. Oetker  
sůl  
200 g cukr  
3 ks vejce

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (20 x 30 cm) s vyšším okrajem  
elektrický ruční šlehač

- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku ve vodní lázni rozpustíme máslo s čokoládou. V míse smícháme mouku s kakaem, solí a cukrem. Přidáme vejce a rozpuštěné máslo a s čokoládou a důkladně vše promícháme. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 20 minut**

- 2 Brownies necháme vychladnout.

