



Brownies trojúhelníky

30 kusů



snadná příprava

do 10 minut



Přísady::

Na krokant:

50 g ořechy lískové nasekané
20 g cukr

Na těsto:

1 balení Čokoládové Brownies Dr. Oetker
2 ks vejce
80 ml voda
80 ml olej
15 ks pralinky s celými ořechy

Na polítí:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

pánev teflonová
plech na pečení s vyšším okrajem (20 × 30 cm)

- 1 Na přípravu krokantu na pánvi opražíme za stálého míchání ořechy s cukrem. Odstavíme a necháme vychladnout.
- 2 Na přípravu těsta v míse smícháme směs na brownies s vejci, vodou a olejem a vymícháme metličkou dohladka podle návodu na obale. Těsto vlijeme do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Do těsta zatlačíme pralinky kulatou stranou dolů a posypeme krokantem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut
- 3 Brownies necháme vychladnout.
- 4 Polevu rozpustíme podle návodu. Naneseme ji na pralinky a necháme ztuhnout. Poté nakrájíme na 15 čtverců, které diagonálně překrojíme na trojúhelníky.

