



Brownies

asi 30 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme máslo do pěny s cukrem a vanilinovým cukrem. Postupně zašleháme vejce (každé vejce šleháme asi 1/2 minuty). Mouku smícháme s kypřicím práškem a kakaem a společně s ořechy zašleháme do směsi. Těsto vylijeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 25 - 35 minut

- 2 Polevu rozeřjeme podle návodu ve vodní lázni a rozetřeme ji na ještě vlažný moučník. Dokud je poleva teplá (neztuhlá), poprášíme ji přes sítko kakaem.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem (30 x 40 cm)

elektrický ruční šlehač

Na těsto:

200 g máslo

200 g moučkový cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

4 ks vejce

2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

250 g mouka polohrubá

0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

150 g ořechy vlašské mletých

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

