

# Čokoládové brownies

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

350 g	kvalitní hořká čokoláda
250 g	máslo
3 ks	vejce
250 g	třtinový cukr
90 g	hladká mouka
1 lžička	prášek do pečiva
	vanilková esence



## Postup přípravy

Čokoládu nalámeme na kusy a necháme ji rozehřát ve vodní lázni spolu s máslem. Vejce vyšleháme do pěny, přidáme cukr a vanilkovou esenci a šleháme, dokud cukr nezačne houstnout. Cukrovou směs vmícháme do čokolády s máslem, přidáme hladkou mouku s práškem do pečiva a opatrně zpracujeme hladké, hutné těsto. Pečeme v menším pekáčku zhruba 35 minut. Brownies by měly zůstat uvnitř vláčné, na povrchu se vytvoří křehká krustička. Necháme vychladnout a poté nakrájíme na menší kousky.

**Náš tip:** Do těsta můžeme na závěr vmíchat čokoládové hoblinky.