

Dýňové brownies

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

150 g	hořká čokoláda
2 lžíce	kakao
1/3 hrnku	máslo
1/2 hrnku	cukr
4 lžíce	silná černá káva
1 lžička	vanilkový extrakt
2 lžičky	kypřicí prášek do pečiva
1 lžička	mletá skořice
špetka	muškátový oříšek
1/2 lžičky	sůl
1 a 1/2 hrnku	dýňové pyré
1 a 1/2 hrnku	hladká mouka
	rozpuštěná čokoláda na ozdobu (nemusí být)



Postup přípravy

Do žáruvzdorné mísy nalámeme čokoládu, přidáme kakao, máslo a cukr. Nad vodní lázní rozejdeme, dokud se nám vše nerozpustí a nespojí. Ke směsi přilijeme kávu a extrakt, promícháme. Poté přes jemnější síto přesejeme mouku společně se solí, práškem do pečiva a kořením. Přidáme do čokolády a promícháme. Nakonec vmícháme dýňové pyré. Formu vymažeme trochou másla a směs do ní nalijeme. Pečeme ve vyhřáté troubě na 170°C přibližně 30 minut. Po zapíchnutí špejle by na ní měly zůstat drobné vlhké drobečky, brownies by mělo uvnitř zůstat trochu vláčné a ne vysušené. Na závěr můžeme ještě ozdobit rozpuštěnou čokoládou.