

Pivní brownies

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 hrnek	polohrubá mouka
1/4 hrnku	kakao (doporučujeme COOP Premium)
špetka	sůl
100 g	hořká čokoláda
1/2 hrnku	máslo
1/2 hrnku	tmavé pivo
4 ks	vejce pokojové teploty
1 hrnek	krystalový cukr
1 hrnek	třtinový cukr (doporučujeme COOP Premium)
	vanilkový cukr nebo vanilka



Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 180 °C. V míse smícháme mouku, kakao a sůl. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu a máslo, přidáme kakao a opatrně spojíme. Sejmeme z tepla a přimícháme pivo. Vejce vyšleháme s cukrem a vanilkou do pěny, poté spojíme s čokoládovou směsí. Čokoládové těsto vlijeme k mouce a vypracujeme hladké těsto. Přelijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme asi 35 až 40 minut. Kraje budou propečené, uprostřed zůstane těsto vláčné. Brownies necháme zcela vychladnout, teprve poté je krájíme na malé kousky.