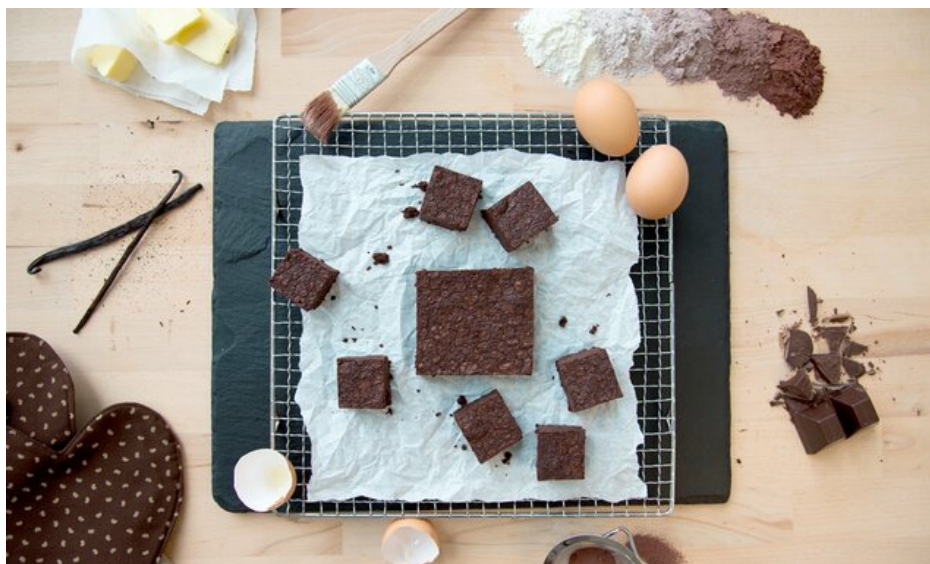


Običan Brownie

Sočni čokoladni kolač za svaku prigodu

oko 25 komada    uspijeva lako do 20 Min.



Sastojci:

Za duboki lim (otprilike 25 x 20 cm):
masnoće

Tijesto:

250 g Dr. Oetker Kuvertire tamna čokolada
200 g mekog maslaca ili margarina
125 g šećera
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
1 navršak noža soli
3 jaja (veličine M)
75 g pšeničnog brašna
1 razom puna žličica Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
50 g Dr. Oetker Kaka za kolače

1 Priprema:

Kuvertiru grubo usitnite i otopite u vodenoj kupelji prema uputi na omotu. Namastite duboki lim. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto:

Maslac ili margarin u posudi mikserom (metlicama) pjenasto izradite. Uz stalno miješanje postupno dodavajte šećer, vanilin šećer i sol i miješajte dok ne dobijete povezanu masu. Svako jaje na najvećoj brzini miješajte oko 1/2 min. Umiješajte otopljenu kuvertiru. Pomiješajte brašno s Backin praškom za pecivo i kakaom i umiješajte. Tijesto razmažite u limu. Lim na rešetki gurnite u pećnicu.

Nivo pećnice: sredina pećnice
Vrijeme pečenja: oko 30 Minute

Ostavite Brownie da ohladi u limu na rešetki za kolače.



Dr. Oetker Hrvatska

Tip from the Test Kitchen

- Kolač se može zamrznuti.

