

Brownies

125 g másla
300 g hořké čokolády (alespoň 70% kakaá)
200 g polohrubé mouky
150 g třtinového cukru
3 vejce
1 polévková lžíce kvalitního kakaá
1 lžičky prášku do pečiva (prdopeče)
1/2 lžičky soli
140 g domácí zavařeniny rybíz alá brusinky
hrst nadrobno pokrájených sušených brusinek

Ve vodní lázni necháme rozpustit čokoládu a máslo. Vejce, cukr a sůl vyšleháme do pěny, vmícháme zavařeninu. Přidáme suchou směs vytvořenou z mouky, prdopeče a kakaá. Nakonec postupně přidáváme čokoládovou hmotu zchladlou na pokojovou teplotu. Husté těsto důkladně urovnáme do pekáčku 20x30 cm (lze též z pečicího papíru vytvořit hrany v požadovaném rozměru a péct na plechu) a pečeme 30 minut v troubě předehřáté na 180°C.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---