

?okoladni browniesi

Ovaj vikend je bio orijentiran na postove za ovaj tjedan :) Napravila sam ?ak 3 :)

?okoladni browniesi su pokupili najviše lajkova na Facebook stranici pa zbog toga i dobivaju priliku da prvi budu na blogu i da nam zaslade po?etak novog radnog tjedna :)

Jako je lako, dovoljno vam je par minuta pripreme i 20-tak minuta pe?enja i to je to :)

OPREZ: ovo je za ?okoladne ovisnike :)



200 g maslaca
200 g ?okolade
150 g sme?eg še?era
3 jaja
1 žli?ica vanilin ekstrakta

95 g oštrog brašna

2 žlice kakaa

po želji mrvice bijele ?okolade ili lješnjaci, bademi



Zagrijati pe?nicu na 190 stupnjeva.

Pripremiti manji ?etvrtasti kalup, ja imam 30*20 cm. Obložiti ga papirom za pe?enje.

Zagrijati maslac narezan na kockice zajedno sa še?erom i ?okoladom i uz stalno miješanje otopiti.

Kad se otopi staviti sastrane da malo odstoji.

U me?uvremenu prosijati brašno i kakao da se otklone eventualne grudice i zamutiti jaja vilicom tek toliko da se poveže žutanjak i bjelanjak.

U toplu čokoladnu smjesu vrzim pokretima umutiti jaja i dodati brašno pomiješano sa kakaom.

Sve pjenjavičom izmiješati i napuniti kalup pa poravnati.



Ovo je spremno za pečenje čak i bez dodataka ali po vašem ukusu možete dodati neko sušeno voće, komadiće čokolade, lješnjake, bademe itd.

Pečenje se cca 20 minuta.

Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi pa narezati i čuvati u hladnjaku.



Uživajte u novom radnom tjednuuuu :)

Justcakegirl

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
