



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

BROWNIES SA LJEŠNJACIMA

SASTOJCI:

5 jaja
390g šećera
260g brašna
30g kakaa + malo za posipanje
390g čokolade (birati s min. 52% kakaa)
230g maslaca
130g lješnjaka
prstohvat soli



POSTUPAK:

Pećnicu zagrijati na 190°C, lješnjake raširiti i peći cca 20 minuta, ovisno o pećnici. Kada se prohlade očistiti ih, na grubo nasjeckati tako da ima i krupnih i sitnih komada.

Na dno kalupa staviti papir za pečenje. Bočne stranice poprskati uljem u spreju ili također obložiti papirom za pečenje.

Čokoladu, maslac i sol otopiti na pari ili u mikrovalnoj pećnici. Prohlađenom miksu čokolade dodati šećer i miješati dok se dobro ne poveže. Jaja razbiti u posebnoj zdjelici i lagano ih „razlupati“, toliko da se povežu. Miksu od čokolade jaja dodati u par navrata, a prije svakog novog dodavanja dobro ih umiješati u tijesto. Nakon jaja dodati prosijano brašno i kakao te kad se i njih umiješa u jednolično tijesto na kraju dodati lješnjake i sve spojiti.

Sve prebaciti u pripremljeni kalup, poravnati i peći na 190°C 15-20', ovisno o pećnici. Gotovi su kada se na vrhu uhvati korica, a unutrašnjost bude još mekana. Probajte čačalicom – vrh mora ostati prljav. Browniese ostaviti da se ohlade, izrezati na kvadratne oblike, posuti kakaom te poslužiti

NAPOMENE:

- Recept je predviđen za kalup 30x30cm
- Lješnjake čistim kada se ohlade. Naravno da dosta ovisi i o samim lješnjacima; ovi koje ja naručujem su zbilja fenomenalni i ljuska im praktično sama otpada kada su pečeni
- Nemojte da vas mekana unutrašnjost tek pečenih browniesa pokoleba. Hlađenjem se stišću. Ako ih budete pekli puno duže, odn. dok ne bude na dodir „potpuno pečeno“, kada se ohlade bi mogli biti suviše tvrdi i – suhi. Da prevedem, imati ćete opanak i sigurno nećete biti zadovoljni
- Ohlađene browniese sam rezala na kvadrate veličine 5x5cm
- Režite ih u jednom komadu, odn. recimo kao sir, ne kao kruh

Dobar tek!

