



POPRASKANÉ BROWNIES

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU

Na prípravu popraskaných brownies budete potrebovať:

1 šálku hladkej múky, 1 lyžičku prášku do pečiva, 1/2 šálky kakaového prášku, 1/4 lyžičky soli, 3/4 šálky kryštálového cukru, 1/3 šálky rastlinného oleja, 2 veľké vajcia, 1 lyžičku vanilkového extraktu
1/4 lyžičky instantnej kávy

Na obalovanie:

1/2 šálky práškového cukru

1 šálka = 236 ml

A TAKTO NA TO:

V stredne veľkej mise zmiešajte dohromady múku, kypriaci prášok, kakao, soľ a instantnú kávu. Olej s cukrom mixujte vo vyššej nádobe približne 2 minúty. Pridajte vajcia, vanilku a miešajte dovtedy, kým sa všetky ingrediencie neprepoja. Nakoniec po lyžiciach pridávajte zmes múky. Nádobu prikryte potravinovou fóliou a nechajte v chladničke 2 hodiny, alebo cez noc. Čím dlhšie ostane cesto v chlade, tým bude tuhšie a lepšie sa s ním bude pracovať. Predhrejte rúru na 180 stupňov a do misky nasypťe práškový cukor. Z trocha lepkavého cesta lyžičkami vytvarujte guľky, obalte ich v cukre a ukladajte na plech s dostatočnými medzerami, cesto ešte bude rásť a trochu sa roztečie. Pečte 10 minút, nie viac. Brownies tak budú na povrchu chrumkavé, ale uprostred vláčne.

