

Brownie s pivom

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
kalup 20x20 cm

Sastojci

120 grama maslaca
160 grama tamne čokolade
150 grama smeđeg šećera
50 g šećera
1 žličica ekstrakta vanilije
1 dl tamnog piva
1 jaje
110 grama glatkog brašna
25 grama tamnog kakaa
sol

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Otopite maslac u tavi na srednjoj vatri i nastavite kuhati dok ne poprimi zlatno smeđu boju i razvije orašastu aromu, povremeno miješajući. Maknite s vatre i prebacite u zdjelu.

Dodajte 80 g nasjeckane tamne čokolade i šećer te miješajte dok se čokolada ne otopi. Zatim pustite da se smjesa ohladi 5 minuta.

Umiješajte ekstrakt vanilije i pivo u otopljenu čokoladnu smjesu, a zatim dodajte jaje i miješajte dok se potpuno ne sjedini. Potom dodajte brašno, kakao prah, ostatak nasjeckane tamne čokolade i prstohvat soli te izmiješajte.

Ulijte smjesu za browniese u namašćen i pobrašnjen kalup za pečenje i pecite na 180 °C 25-30 minuta. Poslužite s karamel umakom i pospite s malim prstohvatom soli.