



ANINA KUHINJA

## ČOKOLADNI BROWNIJI IZ DVEH SESTAVIN

Čas priprave: 10 minut

Čas kuhanja: 30 minut



**Količina:** za pekač 20x20cm

### Sestavine:

- 300 gramov bio čokoladnega namaza (po želji Nutelle)
- 4 jajca

### Postopek:

Čokoladni namaz pogrejemo na štedilniku na srednji do nižji temperaturi, da se malo bolj utekočini in bo lažji za mešanje. Bodite pozorni da ne bo pretopen – v trenutku mešanja z jajci mora postati mlačen ali zares nežno topel.

Jajca skupaj s ščepom soli stepamo da podvojijo prostornino – vsaj 5-10 minut. Takrat postopoma in počasi vmešamo namaz.

Zmes razporedimo po obloženem pekaču s papirjem za peko in pečemo v segreti pečici na 180 stopinj 30 minut – da zobotrebec iz brownija pride ven čist. Brownije ohladimo, narežemo in potresemo s sladkorjem v prahu.

Pripravo si oglej na spodnji povezavi:

[https://www.youtube.com/watch?v=M1RGBAc\\_GY](https://www.youtube.com/watch?v=M1RGBAc_GY)