

Новогодишни брауни

За сите љубители на чоколадо. Прекрасен десерт кој може да го подготвите за новогодишните празници.

Потребни состојки:

- 200 г чоколадо
- 110 г путер
- 2 лажици ванила
- 200 г бел шеќер
- 100 г кафен шеќер
- 6 јајца
- 120 г кисела павлака
- 250 г брашно
- 25 г какао
- 1 лажичка пециво
- 1 лажичка сол
- 100 г чоколадни капки/сецкано чоколадо
- 50 г чоколадо
- масло
- украси

Начин на подготовка:

Фурната загрејте ја на 160 C. Правоаголната тава во кој ќе ги печете брауните, обложете ја со хартија за печење и истата намастете ја.

Во сад на оган растопете го чоколадото со путерот. Кога се

растопени, додадете ги шеќерот и ванилата и матете околу 2 минути со миксер. Едно по едно додадете ги јајцата. Потоа додадете ја и павлаката.

Сувите состојки (брашното, какаото, солта и пецивото) измешјте ги во посебен сад а потоа и нив додадете ги во садот за матење и матете додека да се соединат. На крај додадете ги чоколадните капки.

Смесата турете ја во претходно подготвената тава и печете околу 30-35 минути или додека да биде готова.

Кога брауните се печени оставете ги целосно да се оладат.

Откако се целосно оладени, ставете даска за сечење врз нив, а потоа превртете ја тавата за печење. (Можете да ги исечете и директно во тавата.)

Исечете ги брауните на половина по должина за да формирате два долги правоаголници. Исечете го секој правоаголник на парчиња за да формирате елки.

Поставете плех со хартија за печење. Пренесете ги брауните во плехот за печење.

Во сад на пареа растопете го чоколадото со малку масло и со готварска кеса или лажица испрскајте ги (може и цели да ги потопите во чоколадото). Додека чоколадото е течно ставете ги и украсите.

На здравје.