



Очень вкусный и простой шоколадный десерт с орехами.

Ингредиенты:

- масло сливочное - 140 г
- сахар - 1 ст. или 1ст.+1/4 ст.
- какао - 3/4 ст.
- куриные яйца - 2 шт.
- мука - 1/3 ст.+1 ст.л.
- грецкие орехи - 1 ст.
- вода - 2 ч.л.

- ванилин
- соль - 1/4 ч.л.

Приготовление:

Духовку разогреть до 180-200 градусов. Форму для выпечки (с бортиками) застелить пергаментной бумагой и смазать маслом. Я выпекала в стеклянной огнеупорной форме - такую застилать пергаментной бумагой не нужно. У меня форма размером 20x15 см.

Растопить сливочное масло на среднем огне, довести до кипения.



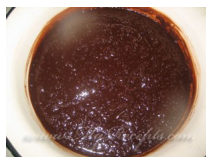
Сразу же добавить сахар.



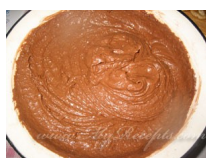
Затем - какао, воду, ванилин на кончике ножа и соль.



Все перемешать. Немного остудить (около 5 минут). В горячую смесь по одному вбить яйца, тщательно размешивая после каждого, чтобы яйца не свернулись.



Постепенно добавлять муку и взбивать около 1 минуты.



Орехи крупно порубить



и добавить в тесто.



Поместить тесто в форму для выпечки, разровнять верх.



Выпекать шоколадные брауни с орехами 25-30 минут - деревянная зубочистка у краев будет сухая, а в центре пирога - слегка влажная.



Брауни немного остудить и нарезать на порционные куски.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}