

# Brownies

*množství: Malý pekáček (o rozměrech 16 x 25 cm) nebo horkovzdušná trouba Omnia. Asi 12 kousků.*

## Suroviny

- 140 g hořké čokolády (ideálně 50 %)
- 1/2 hrnku a 1 lžíce třtinového cukru
- 100 g másla
- 2 vejce
- 1/3 hrnku mouky

## Postup

1. Na vodní lázni rozpustíme máslo a čokoládu. Dobře promícháme. Necháme trochu vychladnout.
2. V míse smícháme cukr, mouku a vajíčka.
3. Obě směsi smícháme.
4. Pekáček si vyložíme i po stranách pečícím papírem. Těsto nalijeme do pekáčku. Pečeme na 180 °C asi 20-25 minut. Pokud pečeme v Omnii, doporučuji použít silikonovou formu. V Omni pečeme na střední plamen asi půl hodiny. Povrch hotových brownies by měl být křupavý, maličko rozpraskaný a lesklý, vnitřek vláčný a hutný.

