



# Sabinino brownies



## Ingrediencie

- 1 maslo
- 3 horké čokolády
- 3 vajcia
- 1 pohár cukru
- ½ pohára múky
- ½ pohára vody
- štipka soli

## Postup

1. Rozdrob čokoládu.
2. V hrnci prived' do varu vodu s cukrom. Keď začne vriet', zlož hrniec zo sporáka. Pridaj čokoládu a maslo, počkaj, až sa všetko rozpustí, a rozmiešaj.
3. Rozbi vajčka, pridaj múku, soľ a všetko rozmiešaj metličkou.
4. Do vaječnej zmesi pridaj rozpustenú čokoládu a neustále miešaj.
5. Vysteľ pekáč papierom na pečenie a nalej doň čokoládovú zmes.
6. Zohrej rúru na 180 °C a peč 30 minút.



### Rada majstra Toma

Koláč získa optimálnu konzistenciu až po úplnom vychladnutí, ale najlepšie chutí, keď je ešte teplý a čokoláda vnútri tekutá.

### Premena

Ak si na experimenty, pridaj do čokoládovej hmoty lyžičku mletého čili. Brownies podávaj s kopečkom vanilkovej zmrzliny.

