

BROWNIE KEKSI

280 g nasjeckane tamne čokolade
115 g maslaca
3 jaja
100 g šećera
2 žlice kakaa
1 žlica ekstrakta vanilije
1/2 žličice soli
1/2 žličice praška za pecivo
100 g brašna
90 g nasjeckane bijele čokolade

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Dva velika lima obložite papirom za pečenje.

U vatrostalnoj posudi, na pari otopite tamnu čokoladu i maslac dok ne dobijete jednoličnu smjesu.

u međuvremenu mikserom pjenasto izradite jaja, šećer i ekstrakt vanilije.

U pjenastu smjesu jaja umiješajte smjesu otopljene čokolade i maslaca.

Pomiješajte brašno sa kakaom, soli i praškom za pecivo pa prosijte smjesu.

Prosijanu smjesu umiješajte u smjesu jaja i čokolade.

Umiješajte i komadiće bijele čokolade.

Na pripremljene limove stavljajte po žlicu smjese i ostavite razmak između jer će se keksići malo raširiti.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 10-12 minuta.