

TROSTRUKO ČOKOLADNI BROWNIES

200 g nasjeckane tamne čokolade
250 g maslaca
200 g smeđeg šećera
4 jaja
35 g kakaa
485 g brašna
1/2 žličice praška za pecivo
100 g nasjeckane čokolade
100 g nasjeckanih, prženih lješnjaka

Zagrijete pećnicu na 160 C.

Papirom za pečenje obložite dublji lim.

200 g nasjeckane čokolade i maslac stavite u prikladnu posudu pa stavite iznad vodene kupelji da se otopi i da dobijete jednoličnu smjesu.

U drugu posudu stavite jaja i šećer pa izradite pjenjačom. Umješajte malo ohlađenu smjesu otopljene čokolade i maslaca.

Pomiješajte brašno sa praškom za pecivo pa prosijte smjesu.

Prosijanu smjesu umješajte u smjesu jaja i čokolade.

Na kraju umješajte preostalih 100 g nasjeckane čokolade i 100 g nasjeckanih lješnjaka.

Dobivenu smjesu izlite u pripremljeni lim i zagladte površinu.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 50-ak minuta.