

Brownies bez brašna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tijesto:

- **250 g** cokolade za kuhanje
- **170 g** putera
- **2 kašike** vode
- **25 g** kakaoa
- **4** jajeta
- **3 kašike** šećera
- **1 kašicica** vanil ekstrakta
- **100 g** oraha

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **60 ml** slatke pavlake

Priprema

Pleh obložite alu folijom te namažite uljem unutra i sa strane. Na ringli istopite cokoladu, puter i vodu te dodajte kakao pa dobro izmješajte i sklonite sa ringle.

Izmiksajte jaja, šećer i vanil ekstrakt. Smjesu od jaja dodajte polako u smjesu sa cokoladom. Na kraju dodajte i orahe. Izmješajte i dodajte u pleh. Pecite oko 35 minuta na 150 stepeni.

Kad se kolac ohladi, prekrijte folijom i stavite u friz da se dobro ohladi. Glazuru naoraviti tako što se dobro

zagrije slatka pavlaka te se doda cokolada i miješa dok se ne istopi. Hladan kolac preliti sa glazurom. Vratiti u friz da se glazura stegne.

Savet