

Oreo Brauni



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **165 g**margarina
- **200 g**cokolade
- **3**jajeta
- **2**žumanceta
- **165 g**žutog šecera
- **2** kašikebrašna
- **1** kašikakaka
- **1** kesicavanil šecera
- **1** prstohvatsoli
- **150** goreo keksa
- po **želji**šecera u prahu

Priprema

Istopite margarin na srednjoj vatri, pa nakon toga skinuti šerpu sa vatre i dodati narendanu crnu cokoladu. Sve lepo promešati i ostaviti sa strane da se prohladi. Za to vreme ulupati 2 cela jajeta i dva žumanca sa vanil šecerom dok ne zapene. Zatim u dva navrata sipati šecer. Nastaviti sa mucenjem dok se ne dobije lepa penasta tekstura. Nakon toga sipati delimicno prohlaenu cokoladu pa sjediniti špatulom.

Na kraju dodati brašno, kakao, prstohvat soli i trecinu Oreo keksa. Sve dobro izmešati i sipati u podmazan dublji pleh. Od gore baciti ostatak izlomljenog keksa i peci u predhodno zagrejanoj rerni na 180C oko 25-30 minuta.

Gotov brauni ostaviti da se prohladi par minuta pa služiti. Ukoliko želite možete ih posuti šećerom u prahu. Prijatno!

Savet

Ovo je definitivno najbolji mogući recept za brauni koji sam do sada pravila. Videla sam ga sluajno na tv-u i od tada ga esto pravim. Možete ih služiti uz kuglu sladoleda od vanile i uživati u savršenoj kombinaciji ukusa. :)