

Blueberry Brownies



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2/3 šolje (od 350 ml)** borovnica
- **2/3 šolje** šećera
- **2** jajeta
- **1 kesica** vanilin šećera
- **120 g** putera
- **1/3 šolje** kakao praha
- **1 šolja** brašna
- **8 g** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli

Priprema

Zagrijati pecnicu na 180 C. Otopiti puter, pa u otopljen puter dodati borovnice. Pjenasto umutiti jaja i šećer. Dodati vanilin šećer. Dodati 2-3 kašike smjese putera i borovnica, pa izmiksati. Zatim, dodati preostali puter i borovnice, pa sjediniti kašikom. Dodati so, kao i prosijano brašno, kakao prah i prašak za pecivo. Sve pažljivo sjediniti. Sipati smjesu u manji kalup ili pleh (kod mene 23x23 cm), premazan puterom i posut brašnom.

Peci oko 25 minuta.

Potpuno ohladiti, pa rezati na parcad!

Savet