

# BROWNIE

Márkus Mónika

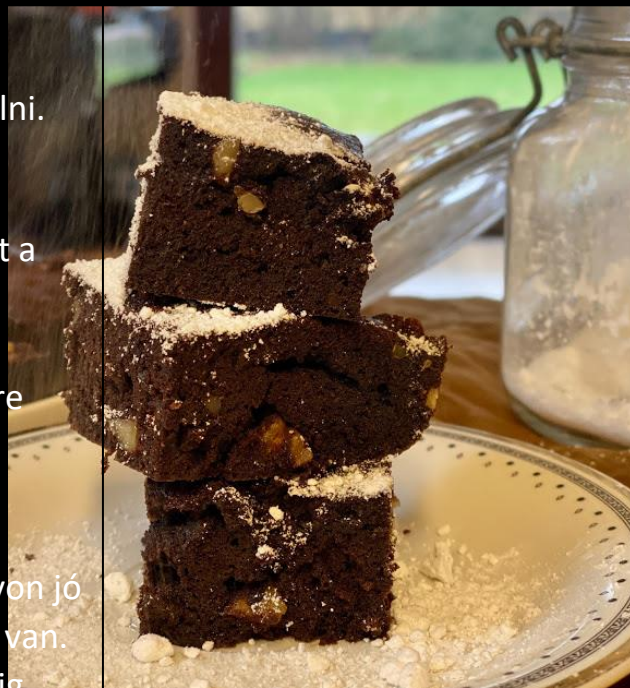
angol szakos tanár



Nagyon sok emlékem fűződik ehhez a süteményhez, melyet először Amerikában, rokonaimnál volt szerencsém megkóstolni.

Sokáig keresgéltem azt a receptet, amelyik legjobban hasonlított az "eredetihez", míg végre megtaláltam!

Mindenki szereti, nagyon jó közösségépítő ereje is van. Körülbelül egy évtizedig elmaradhatatlan kelléke volt a nálunk rendezett társasági étkezésnek.



Nagyon csokis, kicsit hízlaló, klasszikus Brownie:

Dupla adag, ami egy rendes méretű, nagy tepsibe belefér



Emlékszem, egyszer, egy téli időszakban, már egy kisebb csapat gyűlt össze nálunk és mindenki türelmetlenül várta, hogy elkészüljön a sütemény, ezért, hogy jobban hűljön, kivettem a teraszra.

10 perc alatt a hidegben ki is hűlt és amikor az asztalra tettük a tepsit, akkor láttuk, hogy egy süni keresztben végiggyalogolt a süteményen, kis tappancsnyomokat hagyva az akkor még meleg csokiban!!

A szerencséseknek sikerült olyan szeletet megszerezni, amelyik ilyen egyedi díszítést viselt 😊

Nektek is jó étvágyat, jó közösségi élményt kívánok:

Márkus Mónika  
Volt Vargás tanár



### Brownie hozzávalók:

26 dkg liszt  
10 tojás  
40 dkg cukor  
20 dkg kakaó  
70 dkg vaj  
24 dkg dió (összeaprítva, nem darálva)  
4 vanilin cukor  
Csipet só  
Tetejére 2 adag étcsoki

Nagy vájlingban összekeverjük (ebben a sorrendben!) a vajat, cukrot, vanilint, kakaót, tojást, lisztet és diót, krémessé avanszáljuk. Kivajazott, lisztezett tepsibe 170 fokra előmelegített légkeveréses sütőben 15-20 percig sütjük, 14. perctől ellenőrizzük a tűvel, hogy kész van-e. El kell kapni a pillanatot, amikor már éppen nem ragad, és kivenni. (Ha tovább sütjük, könnyen kiszárad – és az már ugye nem brownie.)



Amikor kihűlt, mehet rá az olvasztott csoki. Garantált siker, sokáig eláll, remek kiegészítője a reggeli kávénak.

Fogyókúrázóknak limitált mennyiségben ajánlott, van benne minden, amitől jól érezzük magunkat, viszont utána 3 órával lehet menni (le)futni!