Brownie s jabukama



Svima poznat i popularan čokoladni Brownie koji se može pripremiti na sto različitih načina .

Brownie je sočan i moćan kolačić i jedino što sad trebate je da ga pripremite i uživate u čokoladnom okusu .

Ovaj put sam za vas pripremila Brownie s jabukama koji će vas oduševiti .

SASTOJCI :

325 g brašna

1 prašak za pecivo

1 šećer vanilija

Prstohvat soli

350 g šećera

400 g oraha (ili lješnjaka)

300 g čokolade za kuhanje

250 g margarina za kolače (ili maslac)

7 jaja (M)

5 žlica limunovog soka

750 g jabuka (oguljenih i očišćenih)

POSTUPAK :

1 . u lončić staviti margarin i čokoladu te lagano otopiti na štednjaku …

2 . orahe grubo isjeckati …

3 . u posudu staviti limun, jabuke oguliti , očistiti i naribati, a zatim ih izmiješati s limunom kako ne bi potamnile …

4 . u drugu posudu staviti sve suhe sastojke i 200 g . oraha te ih samo sjediniti …

5 . u suhe sastojke dodati jaja te ih samo malo izmiješati , zatim odmah dodati otopljenu čokoladu i sve dobro izmiješati pjenjačom …

6 . u smjesu dodati izribane jabuke te ih sjediniti špatulom …

7 . dno tepsije (30 x 40) obložiti pak papirom te smjesu istresti i poravnati …

8 . ostatak oraha posuti po smjesi …

9 . Brownie staviti u pećnicu prethodno zagrijanu na 175 stupnjeva i peći 40 minuta …

10 . Brownie izvaditi iz pećnice , ohladiti ga , te ga izrezati na cca . 20 kocki …

NAPOMENE I SAVJETI :

1 . Brownie ne smijete prepeći kako bi ostao sočan i pomalo ljepljiv .

2 . Nakon 40 minuta kad zabodete čačkalicu u Brownie , na čačkalici treba ostati malo čokolade .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri