

Брауни(brownie)

Один из самых популярных десертов в мире — брауни — был придуман в 1893 году на кухне легендарного отеля Palmer House в Чикаго. Этот пирог там пекут до сих пор по оригинальному рецепту, покрывая сверху абрикосовой глазурью



Ингредиенты для

- Шоколад черный — 200 г
- Масло сливочное — 300 г
- Сахар — 300 г
- Яйцо — 3 шт
- Мука — 250 г
- Разрыхлитель - 0,5 ч. Л.
- Орехи грецкие (рубленые)
— 200 г



1. Шоколад разломать на кусочки и вместе со сливочным маслом растопить на водяной бане, не переставая все время помешивать лопаткой или деревянной ложкой. Получившийся густой шоколадный соус снять с водяной бани и оставить остывать.



2. Тем временем яйца разбить в отдельную миску и взбить, постепенно добавляя сахар. Взбивать можно при

3. Острым ножом на разделочной доске порубить грецкие орехи. Предварительно их можно поджарить на сухой сковороде до появления аромата, но это необязательная опция.



4. В остывший растопленный со сливочным маслом шоколад аккуратно добавить сахар, затем муку и измельченные орехи и все хорошо перемешать венчиком.





5. Затем влить сахарно-яичную смесь и тщательно смешать с шоколадной массой. Цвет у теста должен получиться равномерным, без разводов.

6. Разогреть духовку до 200 градусов. Дно небольшой глубокой огнеупорной формы выстелить листом бумаги для выпечки или калькой. Перелить тесто в форму. Поставить в духовку и выпекать 40 минут до появления сахарной корочки.





7. Готовый пирог вытащить из духовки, дать остыть и нарезать на квадратики острым ножом или ножом для пиццы — так кусочки получатся особенно ровными.



8. Подавать Брауни можно просто так, а можно посыпать сверху сахарной пудрой или разложить квадратики по тарелкам и украсить каждую порцию шариком ванильного мороженого.