



## Топло чоколадно Брауни со лешници

Овој рецепт е тоооолку добар, а ако не Ви се допадне - треба да си го проверите пулсот за да видите дали сеуште дишете... Полн е со разни вкусни нешта како шеќер, два вида чоколадо, путер, јајца и лешници.



### Состојки:

- 550 грама шеќер
- 6 јајца
- 370 грама темно чоколадо
- 370 грама путер
- 100 грама бело чоколадо
- 100 грама лешници
- 170 грама брашно

### Чекор 1

Процесот на подготовка ќе го започнеме со топење на чоколадото и путерот на пара... Ставете го темното чоколадо искршено на парчиња и путерот и стрпливо почекајте двете состојки да се стопат и спојат... Кога ќе завршите ќе добиете богата свилеста чоколадна смеса.

Ставете ја на страна да се излади пред во неа да ги ставиме и останатите состојки подоцна... Колку е повисок процентот на какао во чоколадото, толку подобар ќе биде вкусот.

### Чекор 2

Сега ќе ги исечкаме лешниците и белото чоколадо. Лешниците едноставно исечкајте ги крупно... Некои на половина, а некои на големи парчиња.

Следно исечкајте го белото чоколадо на мали парчиња... Ставете го на страна... Него ќе го ставиме на крај.

### Чекор 3

Ставете 6 јајца во длабока чинија и ставете го шеќерот... Да, тоа е МНОГУ шеќер... Матете 5 до 6 минути додека смесата да стане бледа... Слободно можете да ги изматите со миксер, но покрај волку шеќер, путер и чоколадо веројатно ќе Ви треба малку вежбање!

### Чекор 4

Полека сипувајте ја изладената чоколадна смеса во јајцата и шеќерот... Матете и гледајте како добива богата боја... Кога ќе ги споите двете смеси, ставете го брашното и повторно мешајте...

На крај ставете ги лешниците и белото чоколадо.



### Чекор 5

Земете ја Делимано тавата за рерна и намачкајте ја со малку путер... Свилестата смеса сипете ја во тавата, а потоа ставете ја во рерна загреана на 170 степени 25 до 30 минути.

### Чекор 6

Извадете ги колачињата од рерна и спремни сме да ги сервираме топли на чинија...

Ние исековме еден круг и едноставно го сервираме на чинија со уште малку чешници како декорација... Земете лажица и нурнете се во оваа чоколадна експлозија!

### Совет

Па добро, ова не би го јаделе, или барем не би требало да го јадете секој ден, но од време на време се појавува причина да се почестите. Можете да ги оставите колачињата да се изладат и во нив да уживате со шолја кафе или пак да ги сервирате топли од рерна... Ставете и малку сладолет ако сте расположени навистина екстравагантно!

### Користени производи:



Касерола



Ростер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)