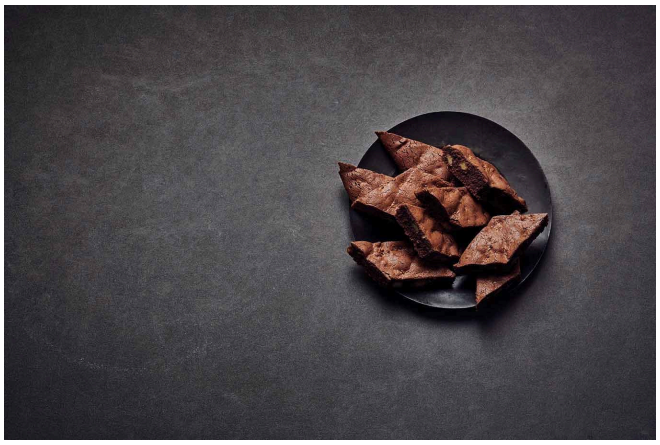
# Брауні

Рецепт від V-ZUG AT



| | |
|---|---|
| готування | 20 хв |
| Час готування | 20 хв |
| шт. | 25 |
| Прилад | CombairSteamer V2000 з 2021 року |

з шоколадом та волоськими горіхами

## Тісто

150 г чорного шоколаду (70 % какао), подрібненого

150 г масла

3 яйця

150 г цукру

100 г ядер волоських горіхів, подрібнених

75 г борошна пшеничного вищого ґатунку

## Тісто

Застеліть форму для випічки папером для випікання.

Розтопіть на сковороді шоколад і масло на повільному вогні, періодично помішуючи.

Змішуйте цукор і яйця в мисці, доки цукор не розчиниться. Додайте шоколад. Додайте волоські горіхи та борошно і перемішайте.

Залийте тісто в заготовлену форму для випічки та розрівняйте.

## Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 180 °C у режимі верхнього/нижнього нагрівання.

Випікайте брауні на решітці на середньому рівні впродовж 20 хвилин.

Залиште брауні охолонути. Вийміть з форми й наріжте на шматочки.

## Етапи приготування

**Розігріти робочу камеру до 180 °C Верхній/нижній жар**

**Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.**

**Верхній/нижній жар 180 °C протягом 20 хв**

## Аксесуари

Решітка

Форма для брауні 25 x 25 см або рознімна форма ø26 см

## Додаткова інформація

| | |
|---|---|
| Складено | 26.01.2022 |