



## JERNEJ KITCHEN

# LINO LADA BROWNIE

*Lino Lada Brownie je preprosto najboljši. Narejeni za čokololike, globoko čokoladni, s popolno teksturo in slastni, mi jih naravnost obožujejo.*

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

### LINO LADA BROWNIE

120 g stopljenega masla

40 g sladkorja

3 jajca

350 g Lino Lada Gold Creamy, za testo

100 g gladke bele moke

30 g nesladkanega kakava v prahu

80 g temnih čokoladnih kapljic

100 g Lino Lada Gold Creamy, za po vrhu

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

Pekač velikosti 20 cm x 25 cm

papir za peko

skleda

električni mešalnik ali ročna metlica

lopatka

### PRIPRAVA

Pekač velikosti 20 cm x 25 cm obložimo s papirjem za peko. Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 180 °C.

### BROWNIE ZMES

V skledo damo stopljeno maslo in sladkor. Z električnim mešalnikom ali z ročno metlico penasto stepemo. Dodamo jajca in na hitro stepemo, da se vmešajo v masleno mešanico. Dodamo Lino Lada Creamy in jo vmešamo, da nastane enotna, gladka zmes. V mešanico presejemo moko in kakav v prahu. Dodamo ščepljivo soli in premešamo v gladko, sijočo zmes. Z lopatko vmešamo čokoladne kapljice.

### SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Zmes prelijemo v pripravljen pekač in jo enakomerno razporedimo. Po vrhu razporedimo nekaj žlic Lino Lada Creamy in jo z lopatko rahlo vmešamo med zmes, da je ta še vidna in dobimo lep vzorec. Postavimo v ogreto pečico in pečemo 30 minut pri 180 °C. Ko se brownie speče, ga vzamemo iz pečice in postavimo na stran za dve uri, ali čez noč, nato razrežemo in postrežemo.