

Rychlé čokoládové brownies

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nakrájené máslo a 180 g nalámané čokolády dáme do misky, přikryjeme potravinářskou fólií a rozpustíme v mikrovlnce. Pořádně spolu smícháme všechny sypké suroviny a v druhé misce všechny tekuté - rozpuštěné máslo s čokoládou, rozšlehaná 3 vajíčka a vanilkovou esenci. Uprostřed suché směsi si uděláme důlek a do ní po troškách přidáváme tekutou směs. Vylijeme do vymazané a mýkou vysypané zapékací nádoby. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C přibližně 30-35 minut. Pak koláč vyjmeme, necháme krátce vychladnout a napícháme do něj pirátské rýžové kostičky Pirates. Upečený koláč ztuhne až když vychladne, takže se nám může zdát ještě nedopečený ale není. Zkušební párátka nezůstane po zapíchnutí čisté ale bude od čokolády. Hotový koláč bude zvenku suchý, zevnitř vláčný a vlhký.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Holandské kakao** 100 g - 50 g
- **Cukr krystal** - 270 g
- **RACIO Pirates rýžové chlebičky s bílou polevou** 30 g - 30 g
- **Vanilka 1 luska** - 0.5 g
- **Pohanková mouka hladká** 250 g - 80 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 180 g
- **Hořká čokoláda** 100 g - 280 g

