Brownies sobíci



30 minut náročnost ●○○○

Ingredience (6 porcí)

- 150 g Jihočeského másla
- 1 kakaový Lipánek
- 2 vejce
- 80 g hladké mouky
- 60 g třtinového cukru
- 50 g holandského kakaa
- špetka soli
- 40 g hořké čokolády

Na ozdobení:

- lentilky
- jedlá očička
- preclíky

Návod na přípravu:

Máslo rozpustíme, přimícháme do něj kakao s cukrem a vymícháme do hladké lesklé směsi. Přidáme vejce a Lipánka a opět pořádně zašleháme. Nakonec přidáme mouku, špetku soli, nakrájenou čokoládu a lehce promícháme.

Nalijeme do formy vyložené pečicím papírem a pečeme při 170 °C 20 minut. Necháme pořádně vychladnout a nakrájíme na kostičky, které ozdobíme pomocí lentilek, očiček a preclíků jako veselé soby.