



Čokoladni brownie z granatnim jabolkom

Skupni čas:
približno 45 minut

Jed:
sladica

Porcije:
12 kosov

Sestavine:

200 g temne čokolade (ali 100 g temne + 100 g mlečne)

150 g masla

150 g kristalnega sladkorja

1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta

4 jajca

150 g gladke moko

ščepec soli

4 žlice semen granatnega jabolka

Postopek:

1.

Pečico segrejte na 150 °C. Čokolado nalomite in stopite nad vodno kopeljo.

2.

Vmešajte sladkor in pustite, da se zmes nekoliko ohladi. Postopoma dodajte jajca in stopljeno maslo ter dobro premešajte.

3.

V ločeni posodi zmešajte presejano moko in sol. Suhe sestavine vmešajte v čokoladno maso.

4.

Testo vlijte v z maslom namazan pekač in posujte s semeni granatnega jabolka. Pecite približno 30 minut.