

## Klasszikus brownie

### Hozzávalók:

20 dkg étcsokoládé, lehetőleg magas kakaótartalmú  
20 dkg vaj vagy margarin  
20 dkg cukor, lehet fehér, de én barna cukorral készítettem  
4 tojás  
10 dkg Mester Süteményliszt  
1 mokkáskanál sütőpor  
10 dkg darált dióbél  
kakaópor a díszítéshez  
1 csipet só

### Elkészítése:

A csokit a vajjal felolvasztjuk vízgőz felett simára keverjük.

A tojásokat a cukorral habosra keverjük, a sárgáját és a fehérjét is, együtt!

Feldaraboljuk a diót. Ne daráljuk, mert nem lesz mire harapni a sütiben, ennek pont az a lényege, hogy ha kész az egész nagyon puha lesz és az összhatáshoz nagyon fontos, hogy valami roppanós is legyen benne.

A felhabosított tojásos cukros keverékbe beleöntjük a lisztet, a feldarabolt diót és a csokikrémet.

Egy tepsit kibélelünk alufóliával, vagy sütőpapírral és előmelegített sütőben 180 fokon 15-18 percig sütjük.

Akkor jó, ha a készpróbánál még egy kicsit ragadós a közepe.

A végén megszórjuk a tetejét kakaóporral. Nem instanttal, hanem az igazi keserű kakaóporral.

