

Roppanós-krémes brownie

Hozzávalók a tésztához:

- 250g étcsoki
- 100g vaj
- 4 db tojás
- 250g cukor
- 140g **Mester Süteményliszt**

Elkészítés:

Az étcsokit összetörjük és a felkockázott vajjal együtt egy tálkába tesszük, majd vízgőz felett felolvasztjuk. Majd kihűtjük.

A tojásokat a cukorral habosra verjük, majd a összekeverjük a kihűlt csokival.

Ezután a lisztet elkeverjük benne.

Sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük a masszát.

Előmelegített sütőben 180fokon 20 percig sütjük. Akkor jó ha a teteje már kezd „kérgesedni”.