



SOOLAHELVESTEGA BROWNIE'D

Retsept:Getter Madison

Valmistamine

Kuumuta ahi 170 kraadini. Sulata madalal kuumusel šokolaad ja või. Mikserda muna suhkruga kohevaks ning sega hulka jahtunud šokolaadisegu. Voldi sisse ka jahu, tükeldatud pähklid ning valge šokolaad. Vooderda ahjukindel vorm küpsetuspaberiga (20x10cm või kui soovid suuremat, siis kahekordista tooraine kogust). Aseta ahju ning lase küpseda 15-30 minutit, vastavalt sellele, kui niisket brownie't soovid. Tooremapoolse jaoks küpseta pigem vähem. Abiks on tikuke, millega saad küpsusastet mõõta. Lase vormis natuke aega taheneda. Kui piisavalt jahtunud, tõsta vormist välja, lõika kaheksaks ning puista peale soolahelbeid. <https://thymeout.ee/et/soolahelvestega-brownied/>

100g tumedat šokolaadi
100g või
2 väiksemat muna
100g suhkrut
50g Veski Mati Eriti head nisujahu
50g makadaamiapähkleid (või ka mandleid)
50-100g valget šokolaadi, tükkidena
1-2tl Maldon meresoolahelbeid või ka suitsusoolahelbeid, lisapõnevuseks