

Brauniai



kwestia smaku

Tau reikės:

- 250 g. juodojo šokolado
- 160 g. cukraus
- 150 g. sviesto
- 3 kiaušiniai
- 60 g. miltų
- 1 šaukštelis vanilės ekstrakto
- 1 šaukštelis tirpios kavos
- 1 žiupsnelis druskos

1. Į stiklinį arba metalinį dubenį dedame kubeliais pasmulkintą sviestą ir į gabalėlius sulaužytą šokoladą. Dubenį statome virš garų vonelės ir vis pamaišydami kaitiname iki viskas ištirps ir bus vientisa šokoladinė masė. Nuimame nuo garų ir paliekame atvėsti (masė turi būti šilta, bet ne karšta).

2. Į kitą dubenį mušame kiaušinius, beriame cukrų, druską, vanilės ekstraktą ir tirpią kavą (jei naudojame). Plakame dideliu greičiu iki masės pabals, jos turis ženkliai padidės ir nebesijaus cukraus grūdelių (elektriniu plaktuvu man užtrunka apie 7-8 minutes).

3. Į kiaušinių masę pamažu plakdami mažu greičiau supilame pravėsusią šokoladinę masę.

4. Tada plakti nustojame, suberiame miltus ir šaukštu arba mentele išmaišome, kad nebesimatytų sausų miltų.

5. Masę supilame į kepimo popieriumi išklotą formą (naudojau 20x20 cm, bet tinka ir 23x23 cm ar apvali 24-26 cm) ir šauname į iki 180 laipsnių įkaitintą orkaitę.

6. Kepame apie 25-28 minutes. Braunis bus iškepęs, kai jo paviršius apsitrauks plutele, o įbedus medinį pagaliuką į braunio vidurį jį ištrauksite aplipusį keliais trupinukais, bet neatrodys, jog pagaliukas mirko šokoladiniame padaže.

7. Iškepusiam brauniui leidžiame 10-15 minučių atvėsti formoje, o tada galutinai atvėsiname ant grotelių. Pjaustome visiškai atvėsusį.

Blondies



Tau reikės:

- 112 g sviesto
- 220 g tamsiai rudo cukraus
- 1 didelis kiaušinis
- 1 arbatinis šaukštelis vanilės
- 1/2 šaukštelio kepimo miltelių
- 1/8 arbatinio šaukštelio sodos
- Žiupsnelis druskos
- 128 g miltų

1. Dubenyje išplakite ištirpintą sviestą ir cukrų. Įpilkite kiaušinio ir vanilės ekstrakto ir išplakite.

2. Suberkite miltus, soda, kepimo miltelius ir druską, viską sumaišykite. Jeigu norit įmaišykite šokolado gabaliukus ar kitus papildinius.

3. Supilkite į formą ir tolygiai paskleiskite. Kepkite 18-25 minutes orkaitėje, įkaitintoje iki 180 laipsnių arba tol, kol į centrą įdėtas pagaliukas išsitrauks švarus.

4. Leiskite atvėsti. Supjautykite į kvadratus ar stačiakampius ir patiekite.