

# Рецепт: Брауни

[оригинал](#)

## Ингредиенты

Название	Количество
Темный шоколад	100 г
Сливочное масло	180 г
Коричневый сахар	200 г
Куриное яйцо	4 штуки
Пшеничная мука	100 г
Грецкие орехи	100 г

## Описание

Один из самых популярных десертов в мире — брауни — был придуман в 1893 году на кухне легендарного отеля Palmer House в Чикаго. Этот пирог там пекут до сих пор по оригинальному рецепту, покрывая сверху абрикосовой глазурью. В домашней версии, впрочем, у брауни получается такая изумительная сахарная корочка, что глазировать ее было бы преступлением. У традиционных шоколадных брауни ванильный аромат, хрустящая корочка и влажная серединка. В торт также добавляют грецкие орехи или фисташки, а еще клюкву.

## Рецепт приготовления

Тут будет рецепт...