**ČOKOLADNI BROWNIE**

Recept sta prispevala **Jure in Jaka Voda**.

Podobnega je poslala tudi **Žana Djekić.**

**Sestavine** (za 12 oseb):

250 g masla

250 g navadne temne čokolade

2 cl ruma

150 g rjavega sladkorja

1 vanilijev sladkor

180 g moke

50 g kakava v prahu

5 jajc

**Priprava:**

1. V kozici skupaj stopimo maslo in jedilno čokolado, da nastane gladka zmes.

Odstavimo, vmešamo rum in nekoliko ohladimo.

1. V večji skledi zmešamo rjav sladkor, vanilijev sladkor, moko in kakav v prahu.
2. Prilijemo čokoladno zmes in dodamo jajca.
3. Vse skupaj dobro premešamo, da dobimo enotno in gladko zmes.
4. Pečico segrejemo na 180ᵒC.
5. V pekač obložen s peki papirjem vlijemo čokoladno zmes, ga potisnemo v ogreto pečico in pečemo 15 minut.
6. Pečene brownije dobro ohladimo. Ohlajene narežemo na kvadratke in postrežemo.