

# Американский классический брауни



## Ингредиенты

яйца 2 шт.  
масло растительное 1 стакан  
молоко 1 стакан  
сахар 1 стакан  
мука 1 стакан  
какао 4 ст.л.  
разрыхлитель 1 ст.л.  
сахар ванильный

## ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 Смешать молоко, сахар, какао и растительное масло с помощью миксера. Полученную смесь разделить на две части. В одну из частей добавить яйца, муку, ванильный сахар, разрыхлитель и перемешать.

2 Смазать форму маслом, влить мучную смесь и готовить 25 минут, соблюдая температуру 180 градусов. Чтобы убедиться в готовности, используйте зубочистку, если сухая – пирожное готово.

3 На горячий пирог вылить другую часть смеси и оставить на ночь. Готовый классический брауни порционно нарезать и подать к столу.