

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.