Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Брауни на пиве Guinness

18 февраля 2020 13:49 · https://open-cook.ru/recipes/brauni-na-pive-guinness



Рецепт шикарного десерта с мужским характером!

Уже несколько лет готовлю брауни с темным пивом мужу на день защитников Отечества. Это очень вкусно и не очень сладко. Пиво для рецепта уваривается, алкоголь выпаривается, а вкус остаётся. И если в брауни привкус пива не очень яркий, то глазурь все компенсирует.

У меня форма 25х19 см. Если возьмёте форму большего размера, то брауни будет тоньше, если форма будет меньше, то и брауни будет толще.

Брауни:

- 1 бутылка или банка пива Guinness
- 340 гр темного шоколада
- 150 гр сливочного масла
- 200 гр сахара
- 3 яйца
- 1 с.л. ванильного экстракта или 1 пакетик ванильного сахара
- 140 гр муки
- щепотка соли

Глазурь:

- 160 гр темного шоколада
- 30 гр сливочного масла
- 1/4 стакана пива

Пиво вылить в ковшик, довести до кипения. Постоянно помешивать, чтобы не образовывалась пена. После того как пиво закипит убавить огонь и готовить 10 минут. Разлить пиво по двум стаканам, должно получиться полстакана и четверть стакана пива. Четверть стакана пива отложить для глазури.



Шоколад сложить в миску, добавить масло, порезанное на небольшие кусочки. Растопить на водяной бане.

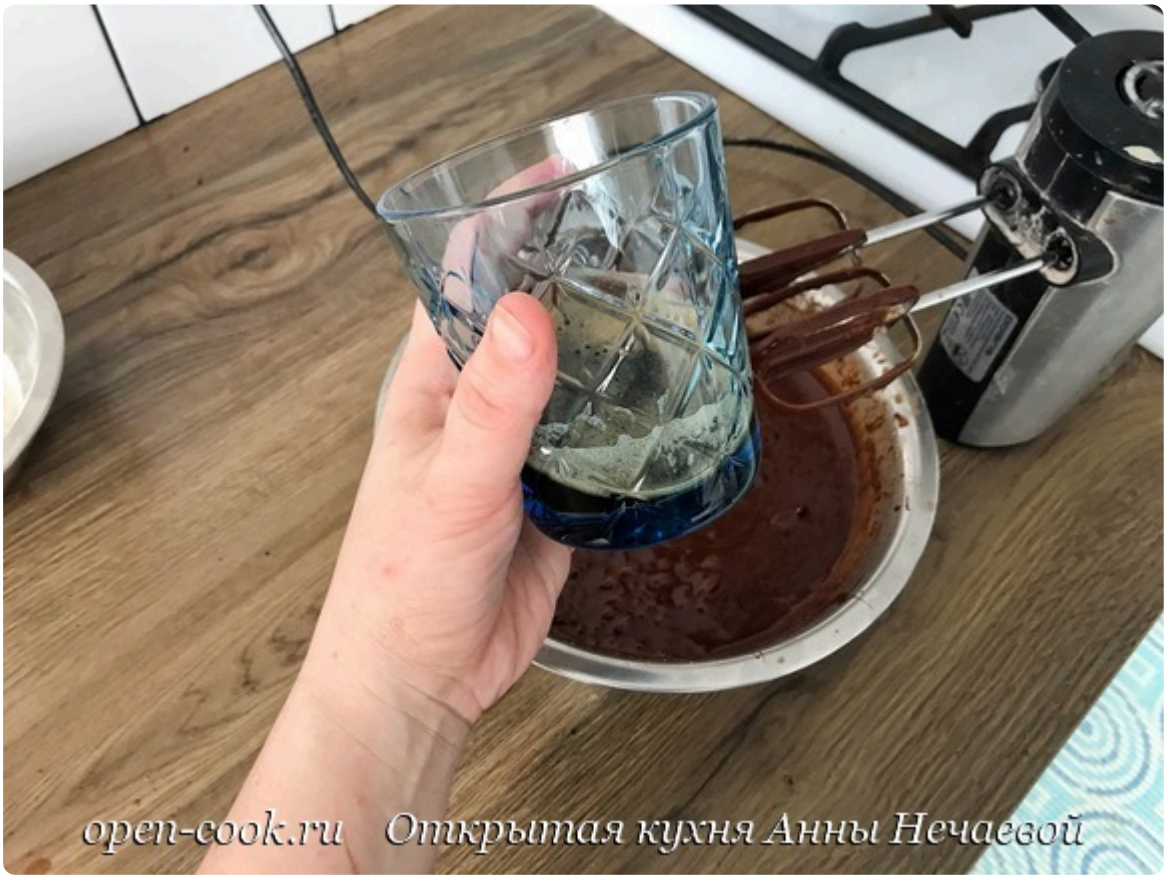


В сахар добавить яйца и ванильный экстракт (или ванильный сахар). Взбивать пока масса не увеличится в размере и не побелеет.

Добавить немного остывшую шоколадную массу и перемешать до однородного состояния.



Влить полстакана пива и снова хорошенько взбить. Всыпать муку с солью и снова перемешать.



Застелить форму пергаментом, вылить в неё тесто. Отправить в духовку, разогретую до 170 градусов, минут на 40 до появления трещин на поверхности брауни. Дать остыть минут 20.

Напомню, брауни - пирог влажный и насыщенный, он не должен быть сухим как обычный пирог.

Для глазури шоколад растопить на водяной бане. Снять с огня, добавить сливочное масло и 1/4 стакана пива, перемешать венчиком.



Вылить тёплую глазурь на остывший брауни, разровнять.



Останется только немного подождать застывания глазури и можно приступишь к дегустации.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2

Гость # 08:14 20.02.2020

Аня, вы забыли написать в какой момент добавляете муку..)
хочется попробовать это сделать)

> **Анна Нечаева** # 09:21 20.02.2020
>
> дописала) Спасибо за внимательность. Мука добавляется после пива и шоколада