



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » [Вкусняшки к чаю](#) » **Печенье Брауни**

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Печенье Брауни

30 декабря 2020 05:27 · <https://open-cook.ru/recipes/pechenie-brauni>



Идеальное шоколадное печенье к тёплому молоку на ночь. Готовится предельно просто, получается фантастически вкусным.

Примерно на 26 шт.

- 200 гр горького шоколада
- 120 гр сливочного масла
- 2 яйца

- 240 гр сахара
- 170 гр муки
- 1 пакетик разрыхлителя
- 40 гр какао

Шоколад поломать на небольшие кусочки, масло порубить так же. Сложить в миску и растопить на водяной бане до однородного состояния (миску поставить на кастрюлю или ковш так, чтобы кипящая в них вода не доставала до дна миски, а сама она плотно прилегала к кастрюле. Дать немного остыть.

Яйца взбить с сахаром до побеления и увеличения объема объема.



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Добавить шоколад с маслом, взбить до однородности.



В отдельной миске смешать муку, разрыхлитель и какао, просеять в тесто.



Вначале чуть взбить миксером или венчиком, а затем уже лопаткой замесить.
Убрать тесто в холодильник на 15-20 минут.



Затем руками, смоченными водой, сформировать шарики размером с грецкий орех.



Периодически снова чуть смачивать руки. Разложить шарики теста на противне, застеленном пергаментом, на расстоянии 5 см друг от друга.



Приплюснуть их немного.



Выпекать 10-13 минут при 180 градусах.



Эти печеньки довольно долго хранятся в пакете. Идеальные!



Приятного аппетита!

