

Το καλύτερο μπράουνι που φάγατε ποτέ, από την Σόφη Τσιώπου!

Σας έχω το καλύτερο μπράουνι που φάγατε ποτέ!!!
Ζουμερό, μαλακό, πανεύκολο και σούπερ σοκολατένιο.
Πιο σοκολατένιο δεν γίνεται !!!

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑΨΑΚΙ 25Χ30

250 γρ.βούτυρο αγελαδινό
250 γρ.σοκολάτα κουβερτούρα υγείας ψιλοκομμένη
300 γρ ζάχαρη
200 γρ.αλεύρι γ.ο.χ κοσκινισμένο
40 γρ.κακάο κοσκινισμένο
4 αυγά
2 βανιλίνες
1 πρέζα αλάτι
1 πρέζα κανέλα σκόνη (προαιρετικά)
1/2 κ.γ νες καφέ σκόνη (προαιρετικά)
2 κ.σ caotonic ή ρόφημα σοκολάτας σκόνη
(προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

-Σε ένα κατσαρόλι σε πολύ χαμηλή φωτιά λιώνω το
βούτυρο με την σοκολάτα.

Σε ένα άλλο μπολ ανακατεύω με σύρμα το

αλεύρι , κακάο , αλάτι , βανίλιες , κανέλα , ρόφημα σοκολάτας νες καφέ και αλάτι .

Σε ένα άλλο μπολ ρίχνω την λιωμένη σοκολάτα και τη ζάχαρη και ανακατεύω με σύρμα για 2-3 λεπτά. Προσθέτω τα αυγά και ανακατεύω άλλα 2 λεπτά. Ρίχνω και το μίγμα αλευριού και ανακατεύω 1 λεπτό ίσα να ομογενοποιηθεί το μίγμα μου.

Το αδειάζω σε ταψακι 25Χ30 στρωμένο με λαδόκολα και ψήνω στους 180 20 λεπτά.

Το αφήνω να κρυώσει καλά και μετά το κόβω.

Διατηρείται σε θερμ.δωμ.1 εβδομάδα!

Η κανέλα που βάζω σε όλα τα σοκολατένια γλυκά αναδεικνύει το άρωμα της σοκολάτας αν βάλουμε τόσο όσο .

Ο καφές επίσης. Και το ρόφημα του δίνει απίστευτη γεύση.

Τώρα εσείς μπορείτε να τα παραλείψετε.

<https://www.facebook.com/oilixoydiestissofis/photos/rpp.1027276033958528/2090608874291900/?type=3&theater>