

Brownies - Μπράουνις "Τάσου Ψιλόπουλου"

Συντάκτης: Chef Τάσος Ψιλόπουλος

Συνταγή γλυκού: **Μπράουνις - Brownies**



Ένα από τα αγαπημένα μου γλυκά, το οποίο δεν είχα προσπαθήσει να φτιάξω, απλά .. το έτρωγα.

Σήμερα ήρθε η μέρα να το φτιάξω και ομολογώ πως το αποτέλεσμα είναι εντυπωσιακό, καθώς ξεπερνά πολλά άλλα "ετοιματζιδικα"!

Εγώ θα σας δώσω την συνταγή και θέλω να την προσπαθήσετε!

ΥΛΙΚΑ

Brownies - Μπράουνις "Τάσου Ψιλόπουλου"

Συντάκτης: Chef Τάσος Ψιλόπουλος

- 300 γρ σοκολάτα υγείας
- 150 γρ βούτυρο
- 4 αβγά
- 120 γρ ζάχαρη
- 1 κ. σούπας λικέρ
- 1 κ. τσαγιού νεσκαφέ
- 60 γρ αλεύρι
- λίγο αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καλύψτε ένα ταψί με λαδόκολλα ή βουτυρώστε το και αλευρώστε, τινάζοντας το στο τέλος να φύγει το περιττό αλεύρι. Βάλτε τη σχάρα του φούρνου στη μέση και προθερμάνετό τον στους 180 βαθμούς.

Σπάστε σε κομμάτια ΜΟΝΟ τα 175 γραμμάρια της σοκολάτας και μαζί με το βούτυρο λιώστε το σε μπεν μαρί. Μόλις λιώσει αφήστε το στην άκρη.

Σε ένα άλλο μπολ χτυπήστε την ζάχαρη και τα αβγά με σύρμα χειρός για 5 λεπτά, ώσπου να γίνει ανοιχτόχρωμο και συμπαγές μίγμα. Προσθέστε ανακατεύοντας το λικέρ και τον νεσκαφέ που έχετε ήδη διαλύσει με μια κουταλιά του γλυκού νερό.

Προσθέστε σιγά - σιγά το αλεύρι, ανακατεύοντας διαρκώς με πιο αργές κινήσεις, ώστε να απορροφηθεί. Ρίξτε την λιωμένη σοκολάτα και ανακατέψτε λίγο ακόμα.

Με ένα μαχαίρι φιλοκόψτε την υπόλοιπη σοκολάτα που δεν έχετε λιώσει (τα 125 γρ) και ρίξτε τη στο μίγμα ανακατεύοντας.

Αδειάστε το μίγμα στο ταψί και ψήστε για 30-35 λεπτά, προσέχοντας το κέντρο του γλυκού να μένει μαλακό.

Brownies - Μπράουνις "Τάσου Ψιλόπουλου"

Συντάκτης: Chef Τάσος Ψιλόπουλος

Απλώστε μια λαδόκολλα στο τραπέζι και ξεφορμάρετε μόλις γίνει το γλυκό.

Στη συνέχεια κόψτε το σε τετραγωνάκια και αφήστε τα να κρυώσουν σε μια σχάρα!

Καλή όρεξη!

Chef **Τάσος Ψιλόπουλος**, Blogspot: syntagespouaresoun.blogspot.gr