

Mramorové brownies s tradičním Lipánkem

🕒 45 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (na 1 plech)

- 100 g Jihočeského másla
- 100 g hladké mouky
- 4 vejce
- 250 g cukru krystal
- 1 kypřicí prášek
- 200 g nasekané čokolády
- 30 g kakaa
- 1 lžička vanilkové pasty
- 30 g vlašských ořechů
- 1 tradiční Lipánek

Návod na přípravu:

Máslo a větší část čokolády si rozpustíme ve vodní lázni. Zchladíme na pokojovou teplotu a přidáme 3 vejce, cukr, mouku, kakao, kypřicí prášek, nasekané ořechy, zbytky čokolády a promícháme. V misce smícháme Lipánka s vanilkovou pastou, lžící cukru a zbylým vejcem. Vmícháme do hotové směsi a vlijeme na vymazaný plech. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C 25–35 minut.

