



БРАУНИЗ

Так в Америке называют ШОКОЛАДНЫЕ ПИРОЖНЫЕ. В их составе обычно масло, шоколад, яйца и мука, и они темно-коричневого цвета (собственно, их потому и называют брауниз – «коричневые»). Традиционно их готовят в квадратной форме, а потом нарезают квадратиками.

Правильные брауниз мягкие и немного липкие. Помимо шоколада в тесто обязательно добавляют порошок какао и разрыхлитель – вступая в реакцию при высокой температуре, они окрашивают тесто в очень красивый ярко-шоколадный цвет. Кстати, любая выпечка с шоколадом боится пересушивания, поэтому старайтесь внимательно следить за временем выпечки.

Чтобы ваши брауниз получились вкусными, не забудьте главные правила:

- растапливайте шоколад осторожно, чтобы он не перегрелся и не свернулся;
- обязательно добавьте разрыхлитель или 1/3 чайной ложечки соды;
- вынимайте пирог из духовки сразу, как только увидели, что он готов.



Возможно, для вас это удивительно, но в выпечке шоколад обычно заменяет совсем не масло, а... муку.

Да-да, если вы хотите испечь что-то шоколадное, просто замените часть муки шоколадом. В среднем 100 г муки можно заменить 200 г шоколада. Но не заменяйте муку полностью, всегда оставляйте немного, чтобы изделия были более прочными.

на 8–10 порций

ТЕСТО:

- 150 г темного шоколада
- 150 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 3 яйца
- 120 г муки
- 1 ст. ложка с горкой какао-порошка
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- масло и мука для смазывания формы
- миска для растапливания шоколада
- миска для замешивания теста
- венчик
- квадратная форма 20×20 см, смазать маслом и посыпать мукой

разогрейте духовку до 180 °С





- 1** Наломайте шоколад в миску небольшими кусочками, туда же положите нарезанное масло.
- 2** Растопите шоколад вместе с маслом в СВЧ-печке или на водяной бане. Первым растопится масло, а потом уже шоколад. Перемешайте все в однородную массу.
- 3** Смешайте в отдельной миске сахар, просеянную муку, какао и разрыхлитель. Добавьте яйца и замесите тесто, оно должно получиться гладким, без комочков.
- 4** Влейте теплую шоколадную смесь и размешайте.
- 5** Вылейте в форму и пеките 30–35 минут. Готовый пирог упругий, а зубочистка, воткнутая в серединку, выходит чистой и сухой. Остудите слегка и нарежьте. Можно есть!



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА РАЗНИЦУ

МЕЖДУ ВЗБИВАНИЕМ
И ПЕРЕМЕШИВАНИЕМ.

Взбивание – это добавление воздуха, и в результате взбивания всегда получается пена. Перемешивание – это просто равномерное смешивание продуктов.