

## Брауни с круши

Един от вечните любимци сред десертите, но този път в комбинация с круши за есенен разкош

6 - 8 парчета ((парченца)



Easy

up to 50 Min.



### Съставки:

#### Продукти:

- 200 г тъмен шоколад
- 200 г краве масло
- 160 г брашно
- 40 г какао премиум Dr.Oetker
- 1 щипка сол
- 1 малко карамфил (щипка смлян)
- 4 бр. яйца
- 200 г захар
- 3 бр. круши

- 1 Разтопете шоколада и маслото на водна баня или в микровълнова фурна и охладете за няколко минути. Покрийте с хартия за печене форма с размери приблизително 20x30 сантиметра. В купа смесете брашното, какаото, солта и карамфила. Обелете и почистете крушите от семената и ги нарежете на парченца.

В друга купа разбийте заедно яйцата и захарта на гъста светложълта пяна. Към тях добавете шоколадовата смес и разбъркайте. Прибавете сухите съставки и смесете добре. Накрая сложете крушите и отново разбъркайте, за да се разпределят равномерно в сместа. Излейте я в тавата за печене и разпределете равномерно.

Печете 30 минути в предварително загрята до 180 градуса фурна. По желание поръсете браунито с какао през сито/цедка.