Μπράουνις

(12 κομμάτια)

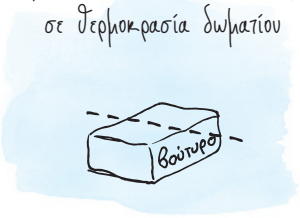
Θα χρειαστώ:

Υλικά

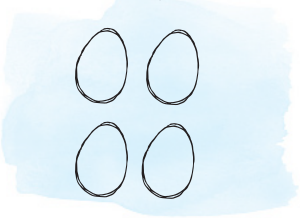
- 1 φλιτζάνι αλεύρι

- 1 φλιτζάνι ζάχαρη

- μισό πακέτο βούτυρο (125 γρ.) σε θερμοκρασία δωματίου



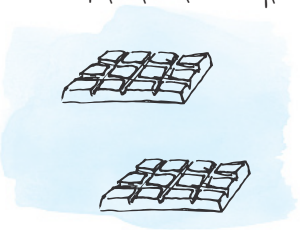
- 4 αυγά



- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ

- 1 φλιτζάνι κακάο

- 2 κουβερτούρες (2x200 γρ.)



- 1 φλιτζάνι ξηρούς καρπούς σε κομματάκια

- μισό φλιτζάνι χυμό πορτοκάλι

Συσκευές και σκεύη

λαδόκολλα

βαθύ μπολ

ταψί (20x30)

μαχαίρι

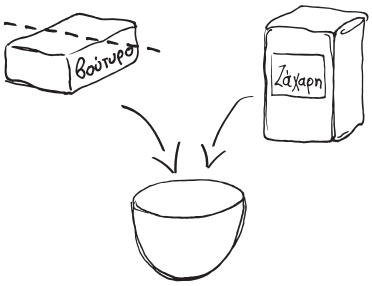
φούρνος

σπάτουλα σιλικόνης

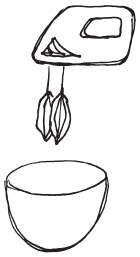
επιφάνεια κοπής

μίξερ χειρός

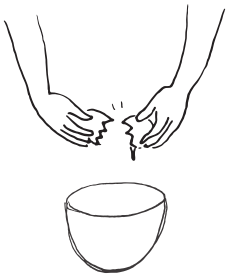
1. Ρίχνω το βούτυρο και τη ζάχαρη στο μπολ.



2. Τα χτυπάω με το μίξερ για περίπου 5 λεπτά.



3. Σπάω και βάζω τα αυγά στο μπολ.

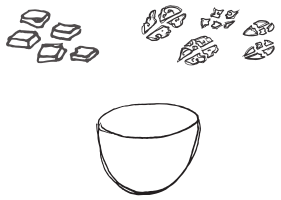


4. Ρίχνω το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τον χυμό και το κακάο στο μπολ.

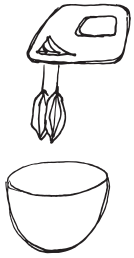
5. Χτυπάω για περίπου 10 λεπτά, μέχρι να σχηματιστεί μια ζύμη.

6. Κόβω στην επιφάνεια κοπής τις κουβερτούρες σε μικρά κομματάκια.

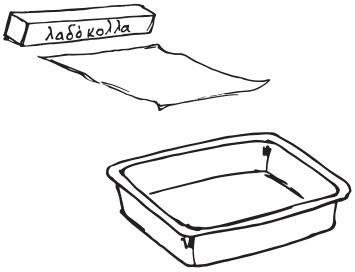
7. Ρίχνω τα κομματάκια κουβερτούρας και τους ξηρούς καρπούς στο μπολ.



8. Χτυπάω για περίπου 2 λεπτά.

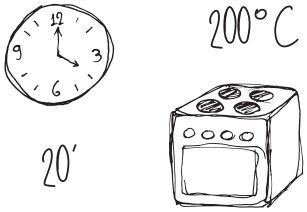


9. Απλώνω ένα φύλλο λαδόκολλας στο ταψί.

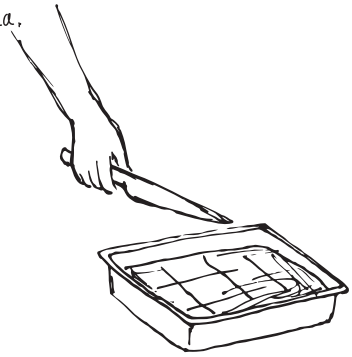


10. Ρίχνω το μείγμα στο ταψί και το απλώνω ομοιόμορφα με τη σπάτουλα.

11. Το βάζω στον φούρνο και ψήνω στους 200 βαθμούς για 20 λεπτά.



12. Το βγάζω από τον φούρνο και κόβω σε κομμάτια.



... Σερβίρω!

Tips:

* Μπορούμε να το συνοδεύσουμε με μια μπάλα παγωτό.