



# Brownies με μαύρη μπίρα και μαρμελάδα φράουλα

10'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

25'

Χρόνος  
Ψησίματος

6-8

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Συστατικά

- 180 γρ. βούτυρο
- 200 γρ. κουβερτούρα, σπασμένη
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 125 γρ. αλεύρι γ.ο.χ., κοσκινισμένο
- 40 γρ. κακάο, σκονη
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 3 αβγά, χτυπημένα
- 200 ml μπίρα, μαύρη
- 200 γρ. [μαρμελάδα φράουλα](#)

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

319 Θερμίδες (kcal)	23.0 Λιπαρά (γρ.)	13.8 Κορ.Λίπη (γρ.)	20.0 Υδατ/κες (γρ.)
16%	33%	69%	8%
12.2 Σάκχαρα (γρ.)	5.5 Πρωτεΐνη (γρ.)	4.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.18 Αλάτι (γρ.)
14%	11%	16%	3%

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Σε ένα ταψί 30x20 εκ. βάζουμε λαδόκολλα. Για να κολλήσει καλά στο ταψάκι το αλείφουμε με βούτυρο και έπειτα βάζουμε τη λαδόκολλα. Βουτυρώνουμε τη λαδόκολλα και ρίχνουμε λίγο κακάο για να σεμιζάρουμε.
- Βάζουμε το βούτυρο και τη σοκολάτα σε ένα μπολ πάνω από μία κατσαρόλα με νερό που σιγοβράζει σε μέτρια φωτιά.
- Σε ένα άλλο μπολ ρίχνουμε τη ζάχαρη. Κοσκινίζουμε το αλεύρι, το κακάο, και το μπέικιν πάουντερ και τα ρίχνουμε στο μπολ με τη ζάχαρη. Με μία ξύλινη κουτάλα ρίχνουμε το μείγμα της λιωμένης σοκολάτας και ανακατεύουμε.
- Προσθέτουμε και τα χτυπημένα αυγά και χτυπάμε καλά με το ηλεκτικό μίξερ.
- Ρίχνουμε τη μπίρα και τη μαρμελάδα. Ανακατεύουμε μέχρι το μείγμα μας να γυαλίσει.
- Το βάζουμε στο ταψί και ψήνουμε για 25 λεπτά μέχρι να τρυπάμε με ένα μαχαίρι και εκείνο να βγαίνει καθαρό.
- Τα brownies θα πρέπει να είναι τραγανά από έξω αλλά μαλακά μέσα.