



Brownies με σοκολάτα και κεράσι

1 ώρα
Χρόνος
Εκτέλεσης

8
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

- 80 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 70 γρ. κακάο
- 1 κ.γ. μπεικιν πάουντερ
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 100 γρ. [γλυκό του κουταλιού κεράσι](#), +έξτρα για το σερβίρισμα
- 80 γρ. νερό
- 80 γρ. βούτυρο
- 1 αβγό
- 1 ασπράδι
- 50 γρ. κουβερτούρα γάλακτος, σε κομμάτια
- ζάχαρη άχνη, προαιρετικά

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

299 Θερμίδες (kcal)	13.0 Λιπαρά (γρ.)	7.7 Κορ.Λίπη (γρ.)	39.0 Υδατ/κες (γρ.)
15%	19%	39%	15%
31.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.6 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.28 Αλάτι (γρ.)
34%	9%	14%	5%

Μέθοδος Εκτέλεσης

Photo credit: G. Drakopoulos - Food Styling: T. Webb

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.
- Ετοιμάζουμε ένα τετράγωνο ταψάκι 22 εκ στρώνοντας το με λαδόκολλα την οποία την έχουμε αλείψει με λίγο σπορέλαιο και την έχουμε πασπαλίσει με λίγο κακάο για να μην κολλήσει το γλυκό μας.
- Ανακατεύουμε σε ένα μπολ το αλεύρι, τη ζάχαρη, το κακάο, το μπεικιν και το αλάτι.
- Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το κεράσι με το νερό και το βούτυρο και τα ζεσταίνουμε ελαφρά μέχρι να λιώσει το βούτυρο.
- Χτυπάμε ελαφρά το αυγό με το ασπράδι και το προσθέτουμε στο μείγμα των υγρών.
- Είναι σημαντικό, να αφήσουμε για 5 λεπτά το μείγμα να κρυώσει και μετά να το ρίξουμε στο μπολ με τα στερεά.
- Τέλος, με τη βοήθεια μιας σπάτουλας ανακατεύουμε τα δύο μείγματα προσθέτοντας και τα κομματάκια σοκολάτας μέχρι να ομογενοποιηθούν αλλά προσέχουμε να μην τα ανακατέψουμε για πολύ ώρα.
- Ίσα ίσα θέλει ανακάτεμα για να μην σφίξει πολύ το γλυκό μας.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο ταψάκι μας.
- ψήνουμε για 25 λεπτά μέχρι να βγαίνει στεγνή μια οδοντογλυφίδα που την βουτάμε στο γλυκό μας.
- Αφήνουμε να κρυώσει το γλυκό πάνω σε μια σχάρα για 1 ώρα.
- Αφαιρούμε από το ταψί και κόβουμε σε κομμάτια.
- Σερβίρουμε με έξτρα κεράσι γλυκό και άχνη ζάχαρη.