



## Brūkleņu Blossa Braunijs



8+ 30-45 MIN

### Nepieciešams:

250g sviesta  
250g tumšās šokolādes  
50ml Blossa karstviņa  
200ml cukura  
200ml brūnā cukura  
2 tēj.k. vaniļas cukura  
4 olas  
200g brūkleņu  
500ml kviešu miltu

### Dekorēšanai:

Pūdercukurs un dzērvenes/brūklenes

### Pagatavošana:

1. Katlīnā izkausējiet sviestu
2. Sasmalciniet šokolādi un pievienojiet tai izkausēto sviestu
3. Kārtīgi sakuliet olas, pievienojiet cukuru, arī brūno cukuru un turpiniet putot, kamēr cukurs izkusis
4. Sapatotajai masai pievienojiet šokolādes un sviesta masu, karstviņu un brūklenes, rūpīgi samaisiet
5. Pievienojiet kviešu miltus un kārtīgi maisiet, līdz iegūstat viendabīgu masu.
6. Pannā ieklājiet cepampapīru, ielejiet un izlīdziniet braunija masu un cepiet 175 grādos aptuveni 30 minūtes
7. Kad braunijs ir izcepts, tas ir mīksts, tāpēc ļaujiet tam atdzist. Kad atdzēsēts, sagrieziet pasniedzamā izmēra gabaliņos un dekorējiet ar dzērvenēm, brūklenēm vai citām skābajām ogām un pūdercukuru.