

# Brownie cu nuci

Pentru iubitorii de ciocolată și nuci – o rețetă clasică, delicioasă

12 porții



grad de dificultate redus



up to 20 Min.



## Ingrediente:

### Pentru aluat:

- 1 Tavă pentru copt (25 x 30 cm)
- 450 g Mix pentru Brownie Dr. Oetker
- 30 g fulgi de ciocolată
- 3 ouă
- 50 ml apă
- 125 ml ulei
- 100 g nuci mărunțite sau fistic - tocate grosier și coapte
- 15 g Stafide brune Dr. Oetker
- 1 vârf de cuțit scorțișoară

- 1 Într-un vas pentru mixer se pune mixul pentru Brownie împreună cu uleiul, apa și ouăle.  
Se amestecă toate ingredientele cu mixerul, pentru început la viteză mică, iar apoi la viteză maximă timp de 3 minute până la omogenizare. Se adaugă nucile, stafidele și scorțișoara și se amestecă ușor (de jos în sus) cu o lingură până la omogenizare.
- 2 Se toarnă aluatul în forma tapetată cu hârtie de copt și se nivelează suprafața, apoi se presară deasupra fulgii de ciocolată. Se coace în partea de mijloc a cuptorului.

**Cuptor electric 160 °C**

**Cuptor cu aer cald 180 °C**

**Groove/Height: central**

**Durată de coacere: despre 15 - 20 Minute**

### Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.