

Guinness Stout Brownies - шоколадные пирожные Брауни

Рецепт на английском языке

Ingredients:

1 cup all-purpose flour
3/4 cup unsweetened cocoa powder
1/2 teaspoon salt
6 Tablespoons butter, cut into cubes

230 g dark bittersweet chocolate, chopped (may substitute extra-dark chocolate chips)
3/4 cup white chocolate chips
4 large eggs, at room temperature
1 cup granulated white sugar
1 cup (230 g) Guinness Extra Stout beer at room temperature. Pour it early so the foam can settle.
1 cup semi-sweet chocolate chips

Method:

Preheat the oven to 375 degrees F. Line a 9 x 13-inch baking pan with nonstick foil.

In a medium bowl, whisk together flour, cocoa powder, and salt until evenly combined. Set aside.

Melt butter, bittersweet chocolate, and white chocolate chips in a double-boiler over very low heat, stirring constantly until melted. Remove from heat.

In a large mixing bowl, beat eggs and sugar on high speed until light and fluffy, about 3 minutes.

Add melted chocolate mixture, beating until combined.

Beat reserved flour mixture into melted chocolate mixture. Whisk in Guinness stout beer by hand. The batter may seem a bit thin.

Pour into prepared baking pan. Drop semisweet chocolate chips evenly on top of batter (some will sink in). Bake 25 to 30 minutes (oven temperatures vary) on center rack in the oven, until a toothpick inserted in the center comes out clean.

Let brownies cool, uncovered, to room temperature.

Yield: 36 to 48 brownies, depending on cut size

Рецепт на русском языке

Ингредиенты:

1 стакан муки
3/4 стакана несладкого какао-порошка
1/2 чайной ложки соли
6 столовых ложек сливочного масла, нарезать кубиками
230 г темного горького шоколада, нарезанного (можно заменить экстра-темными шоколадными чипсами)
3/4 стакана белой шоколадной стружки
4 больших яйца, комнатной температуры
1 чашка раздробленного белого сахара
1 чашка (230 г) Guinness Extra Stout пива (сорт знаменитого Ирландского пива) комнатной температуры, налейте заранее, чтобы пена осела
1 чашка полусладкой шоколадной стружки

Приготовление:

Разогрейте духовку до 190 градусов
Приготовьте форму для выпечки с антипригарным покрытием 33-сантиметровую (не критично, если будет другая).

В средней миске перемешайте вместе муку, какао-порошок и соль до однородной массы. Отставьте пока в сторону.

Растопите сливочное масло, горький шоколад и белую шоколадную стружку на водяной бане на очень медленном огне, постоянно помешивая, пока не растает. Снимите с огня.

В большой миске взбейте на большой скорости яйца и сахар до легкой пены, около 3 минут.

Добавьте растопленную шоколадную смесь, взбивая пока не перемешается равномерно.

Перемешайте с отставленной мучной смесью.

Добавьте пиво Гиннес и перемешайте вручную.

Тесто может показаться немного жидковатым.

Вылейте его в подготовленную форму для пирога.

Разбросайте равномерно по поверхности теста полусладкие шоколадные чипсы (некоторые могут утонуть — это нормально). Выпекайте 25 - 30

минут в центре духовки (температуру отрегулируйте), готовность проверяйте деревянной палочкой, из готового пирога она выходит чистая.

После того как достанете из духовки дайте пирогу остыть до комнатной температуры.

Разрезать на 36 - 48 пирожных, в зависимости от размера