



## BROWNIES KINDER BUENO

Kinder  
**bueno**

### Čas priprave:

1 ura in 30 minut

### SESTAVINE:

- 200 g kuverture iz temne / grenke čokolade
- 100 g kuverture mlečne čokolade
- 150 g masla
- 150 g rjavega sladkorja
- 3 žlice lešnikovega sirupa
- 4 jajca
- 70 g moke
- 1/2 čajne žličke sode bikarbone
- 100 g sesekljanih lešnikov
- 200 ml smetane
- 3 žlice sladkega kakava v prahu
- 6 pakiranj Kinder Bueno®

### HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **24**  
Teža, dobljena na porcijo: **58 g**  
Kalorična vrednost na porcijo: **242 kcal**

Priljubljena klasika v novi različici - s čokoladno kremo in okusnimi koščki Kinder Bueno®.

### NAVODILA:

**1.**

Za zmes stopite kuverture z maslom na vročni vodni kopeli.

**2.**

Vmešajte sladkor in sirup ter zmes hladite približno 10 minut.

**3.**

Jajca vmešajte v zmes eno po eno. Nato moko zmešajte s sodo bikarbono, na kratko premešajte in dodajte lešnike.

**4.**

Pečico segrejte na 180 ° C (z ventilacijo 160 ° C). Testo položite v pekač (približno 20 × 30 cm), obložen s papirjem za peko, in pecite v pečici 20-25 minut. Pustite, da se testo za piškote ohladi.

**5.**

Smetano stepite v čvrst sneg in zmešajte s kakavom v prahu.

**6.**

Brownieja premažite s smetano in narežite na koščke. Na koncu palčke Kinder Bueno® nasekljajte na koščke in okrasite z njimi piškote.