



## Brownies με φυστικοβούτυρο

Μερίδες: 9-12

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 30-35 λεπτά

### Υλικά για το μείγμα φυστικοβούτυρου

- 190 γρ. φυστικοβούτυρο
- 130 γρ. ζάχαρη
- 1 αυγό
- ¼ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

### Υλικά για το μείγμα brownies

- 100 γρ. [κουβερτούρα NESTLÉ DESSERT](#)
- 110 γρ. βούτυρο
- 170 γρ. ζάχαρη
- 2 αυγά
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- ½ κ.γ. αλάτι
- 90 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

### Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε το μείγμα φυστικοβούτυρου. Σε μπολ ανακατεύουμε το φυστικοβούτυρο, τη ζάχαρη, το αυγό και το εκχύλισμα βανίλιας.

2) Ετοιμάζουμε το μείγμα brownies. Βάζουμε την [κουβερτούρα NESTLÉ DESSERT](#) τεμαχισμένη και το βούτυρο σε ανοξείδωτο μπολ και τοποθετούμε το μπολ πάνω από μικρή κατσαρόλα με νερό που σιγοβράζει (μπεν μαρί).

3) Λιώνουμε την κουβερτούρα με το βούτυρο, ανακατεύοντας απαλά να ενωθούν τα υλικά. Αποσύρουμε από τη φωτιά.

4) Προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά.

5) Προσθέτουμε τα αυγά ένα-ένα, ανακατεύοντας καλά μετά το καθένα.

6) Προσθέτουμε το αλάτι και τη βανίλια και ανακατεύουμε.



7) Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής μέχρι να ενωθεί με το σοκολατένιο μείγμα.

8) Σε τετράγωνο ταψί περασμένο με λαδόκολλα, ρίχνουμε το μείγμα brownies, στρώνοντάς το στη βάση. Από πάνω ρίχνουμε διάσπαρτα σε κουταλιές το μείγμα φυστικοβούτυρου.

9) Με μια σπάτουλα, ανακατεύουμε τα δύο μείγματα, στρώνοντας την επιφάνειά τους.

10) Ψήνουμε τα brownies σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC, για 30-35 λεπτά.

11) Αφήνουμε να κρυώσουν για 10 λεπτά και ξεφορμάρουμε.

12) Τα μεταφέρουμε σε επιφάνεια κοπής και τα κόβουμε σε τετράγωνα.

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**