

Brownie

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **5078**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Czekolada gorzka 2,5 tabliczki
- Masło 280 gram
- Cukier 240 gram
- Mąka pszenna 80 gram
- Woda 100 ml
- Jajka 3 szt.
- Cukier wanilinowy 1 łyżka
- Orzechy laskowe 1 garść
- Szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku zagotowujemy wodę, dodajemy cukier oraz cukier wanilinowy. Zdejmujemy z ognia i dodajemy czekoladę połamaną na małe kawałki oraz masło. Cały czas mieszamy, aż wszystko się rozpuści.
- 2 Do miski wbijamy jajka (roztrzepujemy je widelcem) i dodajemy mąkę oraz szczyptę soli, miksujemy to, aby składniki się połączyły. Cały czas miksując, wlewamy powoli rozpuszczoną czekoladę.
- 3 Do powstałej masy dodajemy garść drobno posiekanych orzechów laskowych (możemy dodać mniej lub więcej – w zależności od upodobań). Całość mieszamy delikatnie łyżką.
- 4 Masę na brownie wylewamy do blaszki (24x24cm) wyścielonej papierem do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy 25 minut (pilnujemy czasu! Jeśli przetrzymamy ciasto dłużej w piekarniku, nie będzie tak mokre w środku). Po upieczeniu odstawiamy do ostygnięcia i dopiero kroimy.

Twoje notatki do przepisu: