

Brownie bananowe



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **573** Ocena: **16582**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 2-3 dojrzałe banany
- 2 tabliczki gorzkiej czekolady
- 150 g masła
- 3/4 szklanki cukru trzcinowego
- 2 jajka
- 2 niepełne szklanki mąki
- 1 płaska łyżeczka sody
- opcjonalnie: maliny świeże lub mrożone do przybrania (świetnie przełamują słodycz i czekoladę :))

Sposób przygotowania:

- 1 Połamana czekoladę wrzucamy wraz z masłem do garnuszka i rozpuszczamy, odstawiamy do ostudzenia. Cukier mieszamy z jajkami, dodajemy mąkę przesianą z sodą. Dodajemy rozgniecione widelcem na gładką masę banany i wystudzoną czekoladę. Wszystko razem miksujemy i przelewamy do wyłożonej papierem do pieczenia foremki (okrągła 20 cm, lub prostokątna 18x24 cm). Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 175 stopni na około 30-40 minut (zależnie od mocy urządzenia). Po wyjęciu posypujemy malinami - pycha! Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: