

Brownie maksymalnie słodkie



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19475**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- czekolada gorzka 64% szt 4 (około 80 gram każda)
- Masło 1 kostka
- mąka 1 szklanka
- Cukier 1 1/3 szklanki
- Jajo kurze 3 szt
- sól 1 szczypta
- kwaśna konfitura (ja użyłam wiśni)

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Masło roztopić na małym ogniu, dodając trzy czekolady podzielone na kostki (ciągle mieszając). W między czasie utrzeć cukry z jajkami, dodać roztopioną czekoladę z masłem, szczyptę soli i mąkę. Miksować do połączenia składników. Ciasto wlać na średnią wyłożoną papierem do pieczenia. Na wierzch zetrzeć jedną czekoladę. Piec 30-35 minut w temperaturze 160 stopni.
*Dodatkowo dodałam do ciasta wiśnie w żelu (ułożyłam równomiernie w rzędach 6x5 następnie posypałam czekoladą i dopiero wstawiłam do pieczenia). Po upieczeniu dla przełamania słodyczy podawałam także polane sosem wiśniowym i wiśniami.

Twoje notatki do przepisu: