

Ciasteczka brownie



Autor: **smakowisko**
Przepisów: 71 Ocena: 1030

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- połamana gorzka czekolada 200 g
- Margaryna 100 g
- Cukier 2/3 szklanki
- Jajo kurze 3
- olejek waniliowy 2 łyżeczki
- Proszek do pieczenia 1/2 łyżeczki
- szczypta soli
- mąka pszenna 1 i 2/3 szklanki
- Cukier puder 1/2 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę rozpuścić w małym rondelku. Pod koniec rozpuszczania dodać połamaną czekoladę. Podgrzewać dalej na średnim ogniu cały czas mieszając, aż do uzyskania jednolitej masy. Masę odstawić do wystudzenia.
- 2 Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodawać stopniowo cukier. Następnie dodać żółtka i olejek waniliowy. Następnie ciągle miksując dodawać stopniowo chłodną masę czekoladową. Mąkę przesiać przez sito i wymieszać z proszkiem do pieczenia oraz solą. Dodawać stopniowo do ciasta ciągle miksując. Tak przygotowane ciasto schłodzić przez kilka godzin w lodówce, a najlepiej przez całą noc.
- 3 Wyjąć ciasto z lodówki (ciasto powinno być bardzo twarde). Za pomocą łyżeczki do herbaty nabierać ciasto, a następnie w dłoniach formować kuleczki wielkości orzecha włoskiego. Połowę ciasteczek obtoczyć w cukrze pudrze, a drugą połowę pozostawić naturalną. Ciasteczka ułożyć na blaszce wyłożonej pergaminem i piec 12 minut w temperaturze 165°C (podczas pieczenia ciasteczka lekko się spłaszczą i popękają). Po wyjęciu ciasteczek z piekarnika ostudzić je na kratce.

Rada: Podczas pieczenia ciasteczek partiami najlepiej pozostałą część ciasta trzymać w lodówce, gdy pieczemy pierwszą partię. Im ciasto bardziej zmięknie, tym podczas pieczenia ciastka się mocniej rozpląną i nie popękają już tak mocno, a cukier puder na nich będzie sprawiał wrażenie „mokrego”. Nie należy także przekraczać zalecanego czasu pieczenia, ponieważ ciasteczka staną się twarde.

Twoje notatki do przepisu: