

Miętowe brownie



Autor: **Futka**
Przepisów: **993** Ocena: **27477**

 5-6 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- 2 tabliczki gorzkiej czekolady
- 1 kostka masła (200 g)
- 6 jajek
- 100 g mąki pszennej
- 50 g orzechów włoskich
- 300 g cukru
- garść listków świeżej mięty

Sposób przygotowania:

- 1 Czekoladę oraz masło dzielimy na mniejsze kawałki i przekładamy do metalowej miseczki. Oba składniki rozpuszczamy w kąpieli wodnej (na parze). Do jeszcze ciepłej masy dodajemy drobno posiekane listki świeżej mięty. Masę studzimy.
- 2 Jajka miksujemy z cukrem dla dobrego połączenia, a następnie dolewamy ostudzoną masę czekoladową oraz dosypujemy przesianą mąkę. Masę miksujemy dość dokładnie, tak aby wszystkie składniki idealnie się połączyły. Na sam koniec dodajemy posiekane orzechy włoskie.
- 3 Ciasto wylewamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 C na około 20 minut (pieczenie klasyczne góra - dół).
- 4 Idealne brownie to takie, które ma wilgotny, delikatnie gliniasty, a zarazem puszysty środek oraz kruchą skórkę, która łamie się podczas krojenia. Wersja miętowa dostarczy naszym kubkom smakowym odrobiny świeżości. Będzie słodko, czekoladowo, ale dość intrygująco :)
- 5 Lubię od czasu do czasu zjeść coś tak dobrego. Ciasto jest kaloryczne, ale mały kawałeczek jeszcze nikomu nie zaszkodził i ta czekolada... :D Gorąco je polecam, ponieważ smakowało wszystkim tym, którzy zostali nim poczęstowani ;) I to mnie cieszy najbardziej! :)

Życzę smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: