



Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

Brownie

czekolada, czekolada i jeszcze raz czekolada

Stopień trudności: łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

☒ idealne dla dzieci

☒ na Wielkanoc

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- czekolada gorzka, 150 g
- masło, 250 g
- cukier trzcinowy, 200 g
- orzechy włoskie, 150 g
- mąka żytnia razowa, 150 g
- sól, 1 szczypta
- kakao, 2 łyżk.
- jajka, 4 szt.

Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzać do 180 stopni. W większej misce roztopić połamaną czekoladę razem z masłem. Najlepiej zrobić to w kąpieli wodnej, ale można też w dobrym garnku z grubym dnem na malutkim ogniu ciągle mieszając. Masa nie może zgęstnieć ani podgrzać się za bardzo. Ma być błyszcząca, lejąca i lekko ciepła. Odstawić z ognia i wymieszać z cukrem. Orzechy grubo posiekać i lekko zrumienić na suchej patelni na bardzo małym ogniu, ostudzić. W oddzielnej misce wymieszać mąkę z solą i kakao. Do masy z czekolady i masła dodawać kolejno jajka mieszając energicznie rózgą lub miksując mikserem na małych obrotach aż powstanie jednolita masa. Wsypać mąkę z dodatkami i mieszać składniki łyżką przez 1 minutę, aż masa będzie idealnie gładka, jednolita i błyszcząca. Na koniec połączyć z orzechami. Masę wylać do przygotowanej formy i wyrównać powierzchnię, na wierzch zetrzeć mleczną czekoladę lub zrobić wiórki obieraczką do warzyw. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez około 18 minut, ale nie dłużej niż 20 minut. Brownie nie pieczemy do idealnie suchego patyczka. Ciasto zastygnie jeszcze po wyjęciu z piekarnika.

