

BROWNIE



„Brownie to naprawdę proste ciasto. Chyba łatwiej być nie może, jeśli musimy upiec zakalec. Bo takie właśnie jest brownie, wilgotne, ciężkie a jednocześnie delikatne. Każdy kęs to rozpływający się w ustach przyjemność. „

Składniki

- 3 jajka
- 250 g czekolady gorzkiej
- 200 g masła
- 1 szklanka cukru
- 100 g mąki pszennej
- 5 łyżek zimnej wody

Na górę:

Polewa z czekolady (50 g czekolady i 30 g i masła) lub kakao

Dodatki:

- ok 50-100 g gorzkiej czekolady posiekanej drobno i wymieszanej na koniec do ciasta.
- pół szklanki siekanych migdałów/orzechów itp.

dolać powoli ostudzoną mieszankę czekolady i masła, wymieszać. Dodać mąkę i znowu wymieszać (ja wszystko robie trzepaczką). Jeśli dodajesz dodatki to zrób to teraz.

Przelać ciasto do foremki o wymiarach Ok 20/30 lub okrągłej tortownicy i piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku przez 25 minut.

Polać polewa/posypać surowym kakao

Przygotowanie:

Czekoladę rozpuścić z masłem w rondelku. Nie gotować jedynie do momentu aż składniki się połączą. (Ja zawsze mieszam trzepaczką). Po tym wyłączyć ogień i dodać 4 łyżki zimnej wody i wymieszać.

W osobnej misce wymieszać jajka z cukrem, następnie