




Brownie

 Barbara Strużyna

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 1 porcja

Składniki:

masło - 200 g

czekolada mleczna gorzka 50% - 300 g

muscobado - cukier trzcinowy nierafinowany - 300 g

mąka przenna typ 480 - 130 g

sól płaska - 1 łyżeczka

Polewa -

czekolada kuwertura mleczna do gotowania - 200 g

poziomki lub maliny na każdy kawałek -

Sposób przygotowania:

KROK 1: W rondelku rozpuszczamy masło. Możemy to wykonać na małym ogniu lub w kąpeli wodnej (czyli wkładając rondelk do większego garnka z gorącą wodą) wtedy na pewno nic nie przypalimy. Do rozpuszczonego masła dokładamy czekoladę podzieloną na kostki (aby szybciej się rozpuściły). Mieszamy do rozpuszczenia czekolady.

KROK 2: W oddzielnej misce wybijamy jaja, dodajemy cukier mascobado i mieszamy (ale nie ubijamy) do rozpuszczenia się lekkiego cukru. Następnie cienką strużką wlewamy masło z czekoladą do jajek cały czas mieszając. Na koniec dosypujemy mąkę zmieszana wcześniej z łyżeczką soli. Mieszamy do uzyskania jednolitego ciasta, lśniącego i bez grudek.

KROK 3: Przelewamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku 35 minut w 160 stopniach (góra - dół).

KROK 4: Kuwerturę rozpuszczamy w kąpeli wodnej i polewamy nią lekko przestygnięte, wyciągnięte z tortownicy brownie. Dekorujemy świeżymi owocami np.: poziomkami, malinami.

Smacznego!