




Brownie z awokado

 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 20 porcji

Składniki:

mąka pszenna tortowa - 300 g

masło miękkie - 200 g

jaja - 4 szt.

awokado - 300 g

kakao - 3 łyżka

cukier - 150-180 g

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

sól - - szczypta

polewa: -

herbata matcha - 1 łyżeczka

cukier puder - 3-4 łyżka

gorąca woda - 1 łyżka

sok z cytryny - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do misy robota wbić jajka, dodać miękkie masło, cukier, sól, mąkę, proszek do pieczenia, awokado i kakao, wymieszać. Ciasto przełożyć do formy do pieczenia (keksówka ok. 25 cm) wysmarowanej masłem i oprószonej mąką. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec 30 minut, następnie przykryć papierem do pieczenia i piec jeszcze kolejne 30 minut. Wyjąć na kratkę.

Przygotować polewę: w małym rondelku połączyć matchę, cukier, wodę i sok z cytryny, dokładnie wymieszać i poleć przestudzone ciasto. Udekorować kwiatami jadalnymi.

KROK 2: Kroić po całkowitym schłodzeniu i podawać.