Brownie z truskawkami

smaczliwka.pl

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

45 min

12 porcji

Składniki:

- czekolada gorzka min. 70% - 200 g
- masło - 200 g
- mąka ryżowa - 90 g
- jaja - 3 szt.
- truskawki - 200 g
- kropelki czekoladowe lub pokruszona gorzka czekolada - 50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Temperatura pieczenia: 170 st. C + termoobieg.
Czas pieczenia: około 25-30 minut.
Forma do pieczenia: wymiary około 36 x 24 cm.

Masło rozpuścić w rondelku, dodać połamane na kostki czekolady.
Mieszać do rozpuszczenia składników i uzyskania jednolitej masy.
Odstawić do ostygnięcia.

Ubić 3 jaja (około 5 minut) – do podwojenia masy i uzyskania puszystej piany.

Masę czekoladową dodać do piany (przy minimalnych obrotach miksera), dosypać mąkę.
Wymieszać delikatnie – do połączenia składników.

Truskawki odszypułkować i przekroić każdą na połowę.

Wylać masę na formę, wyłożyć truskawki i posypać kropelkami czekolady. Wstawić do piekarnika.