





przepisy.pl

Brownie krówkowo-czekoladowe






 45 minut  Łatwe

Składniki:

- masa krówkowo - kajmakowa - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- gorzka czekolada - 3 sztuki
- kakao - 4 łyżeczki
- cukier puder - 1 szklanka
- jajko - 6 sztuk
- mąka - 200 gramów
- bułka tarta do wysypania formy

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C

 Tortownica o średnicy 24 cm

Sposób przygotowania:

1. Czekoladę i Kasię rozpuść w kąpielii wodnej.
2. Przełóż do miski, dodaj kakao i cukier puder. Wszystko razem wymieszaj mikserem.
3. Do masy dodawaj partiami jajka i mąkę, ciągle mieszając .
4. Tortownicę o średnicy 24 cm wysmaruj Kasią i posyp bułką tartą.
5. 3/4 ciasta przełóż do tortownicy. Na ciasto wyłóż masę kajmakową.
6. Całość przykryj resztą pozostałego ciasta. Piecz około 35 minut w 180 st.C. Wystudzone ciasto odłóż na godzinę do lodówki, by masa krówkowa zgęstniała.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl