





Brownie w paski:)

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180°C °C 

Składniki:

- gorzka czekolada - 3 opakowania
- kakao - 4 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier puder - 2 szklanki
- jajko - 6 sztuk
- mąka - 1.8 szklanek
- sól - 1 szczypta
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- czekolada - 1 opakowanie
- śmietana - 3 łyżki
- cukier puder - 1 szklanka
- ciepła woda - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Kasię z połamaną czekoladą rozpuścić w kąpielu wodnej, przestudzić.
2. Dodawać cacao i cukier, miksować.
3. Dodawać po trosze mąkę i jajka, mieszać do uzyskania lśniącej konsystencji.
4. Ciasto przełożyć do tortownicy (24cm). Upiec.
5. Polewa; Połamaną czekoladę wraz ze śmietaną rozpuścić w kąpielu wodnej, mieszać do połączenia składników. Wystudzić.
6. Lukier; Cukier-puder połączyć z wodą i ucierać, masa powinna być gęsta.
7. Wstawić na godzinę do zamrażalnika, następnie wyjąć i lekko rozmrozić. Ciasto poleć polewą czekoladą.
8. Wilgotnymi palcami formować paseczki - wałeczki z lukru i ozdobić po wierzchu. Smacznego:)

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