



przepisy.pl

BROWNIE Z POLEWĄ CZEKOLADOWĄ



Składniki:

- czekolada - 2 opakowania
- mąka - 10 dekagramów
- cukier - 30 dekagramów
- jajka - 6 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 45 minut  8 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rozpuść na parze masło z czekoladą.
2. Jajka ubij mikserem, dodając cukier i mąkę.
3. Do masy wmiksuj ostudzoną czekoladę i wymieszaj z pokruszonymi orzechami.
4. Spód blachy (60x35cm.) wyłóż pergaminem (papierem do pieczenia).
5. Wlej ciasto, piecz 20min. w temp.200 stopni C.
6. Ostódź, wyjmij z blachy, usuń papier i pokrój w kwadraty. Polej sosem czekoladowym.

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