



CIASTO BROWNIE

przepisy.pl



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- cukier puder - 1.5 szklanek
- mąka - 1 szklanka
- jajko - 6 sztuk
- kakao gorzkie - 4 łyżki
- rum - 1 szklanka
- margaryna - 1 sztuka
- bułka tarta - 1 łyżka
- polewa: - 1 sztuka
- czekolada - 1 sztuka
- śmietana 30 % - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Margarynę i połamane tabliczki czekolady rozpuścić w kąpieli wodnej (łyżkę margaryny zostawić do wysmarowania tortownicy). Lekko ostudzić, przelać do większego naczynia.
2. Cały czas ubijając mikserem na najmniejszych obrotach dodawać stopniowo cukier puder i kakao. Kiedy masa będzie gładka dodawać po 1 jajku, nie przerywając ubijania mikserem, oraz mąkę i rum. Masa musi być bardzo gładka.
3. Tortownicę wysmarować margaryną i obsypać bułką tartą, wylać masę, wyrównać. Piec 30 minut w temp. 180 stopni.
4. Ciasto niech spokojnie się studzi, w tym czasie przygotujmy polewę czekoladową (nie powiem, że ciut nie zjadłam z premedytacją w trakcie przygotowania...): Połamane tabliczki czekolady i śmietankę rozpuścić w kąpieli wodnej, mieszając trzepaczką, tak, aby nie było absolutnie żadnych grudek. Połączyć chłodne ciasto. Wstawić na min 2 godziny do lodówki.

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