







przepisy.pl

Ciasto czekoladowe Brownie



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C

 Tortownica o średnicy 24 cm

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- gorzka czekolada - 3 sztuki
- kakao - 4 łyżeczki
- cukier puder - 2 szklanki
- jajka - 6 sztuk
- mąka - 1.2 szklanek
- sól - 2 szczypty
- bułka tarta do wysypania formy

polewa:

- gorzka czekolada - 75 gramów
- Śmietana 30% - 0.25 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Kasię włóż do rondelka i rozpuść razem z połamaną czekoladą w kąpieli wodnej.
2. Do miski wlej przestudzoną masę, dodaj kakao, sól i cukier puder. Wszystko razem wymieszaj mikserem.
3. Do masy dodawaj partiami, ciągle mieszając jajka i mąkę.
4. Ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i wysypanej bułką tartą tortownicy o średnicy 24 cm. Piecz około 35 minut w 180st.C.
5. Czekoladę połam na kawałki i razem ze śmietanką rozpuść w kąpieli wodnej. Mieszaj na wolnym ogniu aż polewa będzie gładka.
6. Lekko przestudzone ciasto polej polewą czekoladową.

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