



przepisy.pl

Czekoladowe brownie z lodami



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- czekolada gorzka 70% - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- kakao - 1 łyżeczka
- cukier puder
- jajka - 2 sztuki
- mąka
- sól - 1 szczypta
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- ulubione lody

Sposób przygotowania:

1. Kasię włóż do rondelka i rozpuść razem z połamaną czekoladą w kąpieli wodnej.
2. W misce wymieszaj jaja z cukrem pudrem. Dodaj masę czekoladową.
3. Następnie wsyp kakao i mąkę. Wszystko razem wymieszaj mikserem.
4. Ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i wyłożonej papierem do pieczenia formy keksowej o długości 20cm. Piecz około 25 minut w 180st.C.
5. Ostudzone ciasto pokrój na cienkie kawałki, złóż po trzy i polej polewą czekoladową. Podawaj z lodami Carte d'Or Straciatella.

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