







Mini brownie


przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C

 Forma do muffinek

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak - 100 gramów
- gorzka czekolada - 75 gramów
- brązowy cukier - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 75 gramów
- kakao - 2 łyżeczki
- sól - 1 szczypta
- sos karmelowy - 125 mililitrów
- orzeszki ziemne prażone, solone - 35 gramów

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 180°C. Formę do pieczenia muffinek natłuść i wysyp mąką. Kasię rozpuść z czekoladą na małym ogniu.
2. Brązowy cukier ubij z jajkami na gładką masę. Dodaj rozpuszczoną czekoladę z Kasią i wymieszaj.
3. Mąkę, kakao oraz szczyptę soli wymieszaj i dodaj do ciasta. Wszystko razem wymieszaj. Przygotowane ciasto nałóż do formy i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz przez ok. 20 minut. Upieczone już ciastka lekko wystudź.
4. Mini brownie przed podaniem polej karmelowym sosem i posyp orzeszkami. Podawaj.
5. Ten przepis możesz przygotować szybciej z naszymi Babeczkami nic do dodania.

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