



Wykwintne Brownie

przepisy.pl



 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- gorzka czekolada - 140 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 8 łyżek
- kakao - 25 gramów
- jajka - 3 sztuki
- cukier drobno mielony - 225 gramów
- orzechy włoskie - 50 gramów
- aromat waniliowy - 0.5 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 50 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 160 °C. Kwadratową formę do ciast o bokach około 23 cm natłuść i wyłóż pergaminem.
2. Mąkę przesiej do miski razem z kakao oraz proszkiem do pieczenia. Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej – lekko wystudź.
3. W dużej misce ubij jajka z cukrem oraz aromatem. Dodaj mąkę, Majonez Babuni Hellmann's, pokruszone orzechy oraz przestudzoną, ale płynną czekoladę. Całość wymieszaj.
4. Gotową masę wyłóż do przygotowanej formy i piecz przez 35-40 minut. Wystudzone ciasto pokrój w kwadraty.

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