Obłędne brownie

data aktualizacji: 2019.09.11 autor: Redakcja

Składniki:

- 245 g gorzkiej czekolady
- 200 g masła
- 175 g drobno zmielonego cukru lub cukru pudru
- 125 g brązowego cukru
- 4 duże jajka
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 115 g mąki pszennej
- szczypta soli morskiej

Dodatkowo:

- 100 g gorzkiej czekolady

Przygotowanie:

Piekarnik rozgrzać do 180°C. Formę 30 x 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia.

Gorzką czekoladę zgrubnie posiekać. Masło pokroić w kostkę. Włożyć do żaroodpornej miski i rozpuścić w kąpieli wodnej. Ważne, by miska nie dotykała spodem gotującej się wody. Miskę zdjąć z garnka, wmieszać cukry do rozpuszczonej masy, dodać roztrzepane jajka i ekstrakt z wanilii. Wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Dosypać przesianą mąkę oraz sól i ponownie wymieszać. Powstałą masę przełożyć do formy i wyrównać.

Piec przez 25-40 minut, obracając formę w połowie pieczenia.

Dodatkową tabliczkę czekolady posiekać w duże kawałki i dodać do ciasta w połowie pieczenia, tak by czekolada przebiła się w już powstałą skorupkę. Włożyć ponownie do piekarnika na resztę czasu.

Brownie wyjąć z piekarnika i zostawić do ostygnięcia. W szczelnym pojemniku można je przechowywać nawet tydzień.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33196-obledne-brownie