

ANIA STARMACH

Wasze ulubione brownie

Co kupić?

- 280g masła
- 250g gorzkiej czekolady
- 240g drobnego cukru
- 80g mąki
- 100ml wody
- 1 garść orzechów włoskich
- 1 garść migdałów
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 3 jajka
- szczypta soli

Jak przygotować?

1. Czekoladę połam na małe kawałki, orzechy i migdały posiekaj.
2. W garnku zagotuj wodę, dodaj cukier, cukier waniliowy, gdy woda się zagotuje, ściągnij garnek z ognia. Dodaj czekoladę i masło, poczekaj, aż składniki się rozpuszczą, wymieszaj.
3. Jajka roztrzep w misce jak na jajecznicę, dodaj mąkę, wymieszaj różgą lub mikserem.
4. Cały czas mieszając, wolnym strumieniem wlewaj do jajek czekoladę.
5. Dodaj orzechy i migdały, wymieszaj – tym razem łyżką.
6. Foremkę o wymiarach 24×24 cm wyłóż papierem do pieczenia, wlej masę czekoladową.
7. Piecz 25 minut w temperaturze 180 stopni.
8. Brownie odpowiednią konsystencję uzyskuje po całkowitym wystudzeniu, ale ja najbardziej lubię to ciasto, gdy jest jeszcze gorące, a czekolada w środku płynna.