

ANIA STARMACH

Brownie

Co kupić?

- 200g masła
- 200g gorzkiej czekolady
- 170g cukru
- 3 jajka
- 70g mąki
- 2 łyżki gorzkiego kakao
- 1 łyżka cukru waniliowego
- Szczypta soli
- 100g orzechów pekan (lub innych, twoich ulubionych)

Jak przygotować?

1. Masło pokrój na mniejsze kawałki, a czekoladę połam. Te dwa składniki umieść w misie robota z funkcją podgrzewania i ustaw temperaturę 60 stopni. Podgrzewaj aż czekolada i masło całkowicie się rozpuszczą.
2. Do masy dodaj jajka, cukier, cukier waniliowy i mieszaj mieszadłem elastycznym na średnich obrotach. Następnie stopniowo dodawaj mąkę, kakao oraz sól.
3. Gdy masa uzyska jednolitą konsystencję wyjmij misę z robota, dodaj posiekane orzechy i wymieszaj ręcznie.
4. Masę przelej do okrągłej lub prostokątnej formy (u mnie o wymiarach 20×20) i piecz 30 minut w temperaturze 180 stopni. Możesz skrócić ten czas jeśli lubisz bardziej „moką” konsystencję ciasta lub wydłużyć o kilka minut, jeśli wolisz brownie bardziej wypieczone.