

Akademia Tortu

Przepis na idealne brownie

Ilość porcji: 1 brownie fi18

Składniki

- 200 g masła
- 300 g gorzkiej czekolady [np. Callebaut](#)
- 3 jajka
- 250 g drobnego cukru
- 135 g mąki
- szczypta soli
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 2/3 szklanki posiekanych orzechów włoskich lub pekan

Instrukcje

1. Piekarnik nagrzać do 160 stopni C. Przygotować małą prostokątną foremkę o wymiarach 21 cm x 28 cm. Następnie posmarować ją tłuszczem i wyłożyć papierem do pieczenia.
2. W międzyczasie masło włożyć do rondelka i na minimalnym ogniu roztopić. Dodać dwie tabliczki gorzkiej czekolady (200g) połamanej na kosteczki i roztopić cały czas mieszając. Gdy czekolada się rozpuści, odstawić z ognia.
3. W oddzielnej misce zmiksować lub wymieszać różgą jajka z cukrem. Następnie dodać do nich roztopioną czekoladę z masłem i zmiksować lub wymieszać różgą na gładką masę.
4. Dodać mąkę, sól oraz wanilię i grubo posiekane orzechy, jeśli ich używamy, wymieszać szpatułką na jednolitą masę. Tak przygotowane ciasto wyłożyć do przygotowanej blaszki, po czym wyrównać powierzchnię.
5. Resztę czekolady (100 g) zetrzeć na tarce lub posiekać w kosteczkę i posypać wierzch ciasta.
6. Wstawić do piekarnika i piec przez ok. 35 minut, aż ciasto lekko urośnie. Po upieczeniu i ostudzeniu pokroić na małe kawałeczki.

Przydatne uwagi

- Ciasto na brownie mieszamy szpatułką, nie mikserem. Ciasto na brownie ma być zwarte.
- Czekoladowe brownie idealnie nadaje się też jako [blat do tortu](#)!
- Brownies można również upiec w papilotkach. Można również dodać orzechy lub bakalie np daktyle. Można je też udekorować kremem np [macha ganache](#).
- Brownie w papilotkach to świetny deser na [słodki stół](#)!

AkademiaTortu.pl