

Brownie



Chodziło za mną od wielu tygodni, ale ciągle decydowałam się na coś innego. W końcu znalazłam ten przepis i postanowiłam w końcu upiec brownie - warto było :) Przepis przytaczam na podstawie książeczki wydawnictwa PHW 'Arystoteles" pt.: "Domowe wypieki".

Składniki:

- 200g gorzkiej czekolady dobrego gatunku (2 tabliczki, u mnie Jedyna Wedla)
- 200g masła (nie polecam zastępować margaryną)
- 150g mąki pszennej
- 6 całych jajek
- 300g białego cukru
- 50g orzechów laskowych (w oryginale są orzechy włoskie, ale osobiście akurat nie lubię)

Wykonanie:

1. Czekoladę łamiemy na kawałki, wrzucamy do miseczki, którą wstawiamy do garnka z gotującą się wodą. Masło siekamy i dodajemy do czekolady. Całość trzymamy w kąpieli parowej, aż czekolada i masło dobrze się rozpuszczą, następnie dokładnie mieszamy, żeby się połączyły. Odstawiamy, by masa przestygła.

2. Jajka w całości ubijamy mikserem na wysokich obrotach. Zmniejszamy obroty i wsypujemy cukier. Ucieramy. Następnie stopniowo wsypujemy mąkę i ucieramy dalej na wolniejszych obrotach.

3. Do masy dodajemy czekoladę z masłem i ucieramy. Wsypujemy orzechy (moje zostały zmielone na puch blenderem).

4. Blaszkę (ok. 28cm x 24cm) wykładamy papierem do pieczenia. Wlewamy do niej ciasto i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do ok. 200 stopni Celsjusza. Pieczemy ok. 40-45 minut (sprawdzamy patyczkiem). Ciasto po upieczeniu powinno być ciężkie i wilgotne.

