

# Ciasteczka brownie



Ciasteczka dla każdego miłośnika czekolady. A jeśli lubicie ciasta w typie brownie, to te ciastka będą Waszym ulubionym deserem, czy przekąską między posiłkami. Proste w wykonaniu, szybko się pieką i jeszcze szybciej znikają z talerzy. Przepis zaczerpnęłam z książki "Księga domowych ciasteczek" Reader's Digest, zmniejszyłam proporcje i wprowadziłam kilka drobnych modyfikacji. Z podanych składników wychodzi ok. 35 sztuk.

## Składniki:

- 50g gorzkiej czekolady (minimum 70% kakao)
- 85g masła (nie zastępujemy masła margaryną)
- 2 całe jajka
- 205g białego cukru
- 100g mąki pszennej
- 30g ciemnego kakao naturalnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 125g czekolady deserowej (ja dałam gorzką)

## Wykonanie:

1. Gorzką czekoladę (70% kakao) rozpuszczamy w kąpieli wodnej z dodatkiem masła. Dobrze mieszamy i odstawiamy do ostygnięcia.
2. Jajka ucieramy z cukrem na puszystą masę.
3. Do miski wsypujemy mąkę, kakao, proszek do pieczenia oraz sól i mieszamy.
4. 125g gorzkiej czekolady siekamy na drobno lub rozdrabniamy blenderem.
5. Do masy jajecznej wlewamy roztopioną czekoladę z masłem i dobrze mieszamy.
6. Stopniowo wsypujemy mieszankę mąki i kakao, delikatnie łączymy.
7. Do masy wsypujemy posiekaną czekoladę, dobrze mieszamy, po czym przykrywamy ściereczką i wstawiamy na godzinę do lodówki.
8. Blachy wykładamy papierem do pieczenia. Na blachę wykładamy kleksy ciasta, najwygodniej dużą łyżką (można sobie pomóc małą). Pomiedzy kleksami zachowujemy odstępy około 5cm.
9. Ciasteczka pieczemy w temperaturze ok. 180 stopni Celsjusza, przez około 10 minut, do chwili, kiedy upieką się na brzegach, a na środkach zaczną pękać. Nie trzymamy ich w piekarniku za długo, bo za mocno wyschną.
10. Po upieczeniu zostawiamy ciasteczka na blaszce przez 2-3 minuty, po czym przekładamy je na kratkę, by wystygły.
11. Na koniec można ciastka ozdobić roztopioną czekoladą, ale nie jest to konieczne. Nam bardzo smakowały również bez tego.

