

# Ciasteczka brownie z pomarańczową nutką



Mięciutkie w środku i lekko chrupkie z zewnątrz – ciasteczka brownie to raj dla wszystkich tych, którzy uwielbiają czekoladę i którzy nie potrafią się jej oprzeć. Przygotujecie je szybko i bez problemów, zawsze się udadzą, z drobną pomocą dorosłych poradzą sobie z tym przepisem również dzieci.

## Składniki:

- 50g mąki pszennej
- 2 całe jajka
- 120g cukru pudru
- pół płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia
- 100g czekolady gorzkiej z dodatkiem pomarańczy
- 100g czekolady deserowej lub mlecznej

- 60g masła (82%, nie zastępujemy masła margaryną)

Wykonanie:

1. Masło roztopiamy w rondelku.
2. Obie czekolady łamiemy na cząstki i mieszamy.
3. Dodajemy czekoladę do masła (zostawiając odrobinę (ok. 30g) na później).
4. Masło z czekoladą mieszamy na małym ogniu. Zestawiamy, kiedy czekolada się rozpuści.
5. Jajka ubijamy z cukrem mikserem na dużych obrotach.
6. Zmniejszamy obroty i dodajemy ciepłą (ale nie gorącą) masę czekoladową. Mieszamy.
7. Wrzucamy resztę czekolady, miksujemy.
8. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i po łyżce dodajemy do masy czekoladowej.
9. Po dokładnym wymieszaniu wstawiamy masę do lodówki na ok. 20 minut i schładzamy. W międzyczasie nagrzewamy piekarnik do 180 stopni Celsjusza.
10. Blachę wykładamy papierem do pieczenia. Masę wykładamy na blachę łyżką, pamiętając o odstępach (ciastka rozplývają się i rosną). Pieczemy ok. 10-12 minut. Z blachy zdejmujemy po kolejnych 10 minutach, kiedy lekko stwardnieją (inaczej mogą się rozpaść).
11. Z podanych proporcji wychodzi ok. 15 ciasteczek.
12. Oczywiście czekolada z pomarańczami nie jest konieczna, możemy dać zwykłą - ciasteczka również wyjdą pyszne, tyle że bez nutki pomarańczy.