

Ciasto a'la brownies



<http://marta.kolonia.gda.pl/kuchnia>

Ten przepis miałam w zakamarkach swojego zeszytu i długo czekał on na sprawdzenie. Sądziłam, że będzie to brownies, jednak na brownies jest ono ciut za suche i za lekkie. Być może też zbyt długo przytrzymałam je w piekarniku, co nie zmienia faktu, że ciasto jest pyszne i warto je upiec.

Składniki:

- 100g gorzkiej czekolady (jedna tabliczka)
- 100g margaryny lub masła
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- 3 jajka
- 250g cukru (według mnie to trochę za dużo i śmiało można zmniejszyć ilość do 200g)
- 200g mąki pszennej
- szczypta soli
- 100g orzechów włoskich (dałam 40g)

Wykonanie:

1. Czekoladę łamiemy na kawałki, wrzucamy do miseczki i roztopiamy w kąpielii wodnej (miseczkę umieszczamy w garnku z gotującą się wodą). Dodajemy masło i cukier wanilinowy. Mieszymy na gładką masę i odstawiamy z ognia.

2. Jajka ubijamy z cukrem. Dodajemy masę czekoladową. Ucieramy mikserem na gładką masę, po czym dodajemy sól i stopniowo wsypujemy mąkę. Na koniec wrzucamy orzechy.

3. Mała tortownicę wykładamy papierem do pieczenia, natłuszczamy jej boki i wlewamy do niej ciasto. Pieczemy około 30-35 minut w temperaturze ok. 190-200 stopni Celsjusza.
