

CZEKOLADOWE BROWNIE ORZECHA WARTE

 60 MIN

 10 PORCJI

 ŚREDNI

Składniki

- 150 ml Soplicy o smaku Orzecha w Czekoladzie
- 250 g gorzkiej czekolady
- 250 g masła
- 250 g cukru trzcinowego
- 4 jajka
- 3 łyżki mąki uniwersalnej
- 2 łyżki kakao
- 0,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- garść prażonych orzechów laskowych

Przygotowanie

1. Czekoladę i masło roztopiamy w kąpieli wodnej. Następnie zdejmujemy naczynie z kąpieli wodnej, dodajemy cukier i dokładnie mieszamy.
2. Do uzyskanej masy wbijamy jajka jedno po drugim, cały czas mieszając. Dodajemy mąkę, kakao, sól oraz proszek do pieczenia i dokładnie mieszamy.
3. Formę do brownie wykładamy papierem do pieczenia (opcjonalnie) i smarujemy papierem masłem.
4. Przelewamy masę do formy i pieczemy w nagrzanym piekarniku ok. 30 min. w temperaturze 180°C, grzanie góra-dół.
5. Po wystudzeniu ciasta, wierzch brownie należy obficie skropić Soplą o smaku Orzecha w Czekoladzie.

