



Zdjęcie: Rama

Soczyste brownie

Na 12 kawałków

Potrzebne składniki:

Ciasto:

125 g margaryny

175 g czekolady mlecznej

225 g cukru

torebka cukru waniliowego

szczypta soli

3 jajka

125 g mąki

75 g posiekanych orzechów las-
kowych

75 g posiekanych orzechów włoskich

Polewa:

100 g nutelli

połówki orzechów włoskich do przy-
brania

Przygotowanie:

1 Margarynę roztopić na wolnym ogniu, wkruszyć do niej czekoladę. Mieszając, roztopić na wolnym ogniu i zostawić do ostygnięcia.

2 Dodać cukier, cukier waniliowy, sól i jajka. Ubijać trzepaczką albo mikserem, aż cukier się rozpuści. Przesiać na tę mieszankę mąkę, dodać orzechy i wymieszać.

3 Ciasto przełożyć do kwadratowej (23 x 23 cm) natłuszczonej formy i upiec w rozgrzanym piekarniku na drugiej półce od dołu.

Temperatura pieczenia: piekar-
nik rozgrzany do 180-200°C, przy
włączonym termoobiegu do 160-180°C,
gazowy ustawić na 2-3.

Czas pieczenia: ok. 35 minut.

4 Gorące ciasto pokroić na 12 kwadratów. Każdy ozdobić łyżeczką nutelli i połówką orzecha włoskiego.