

Brownie pomarańczowe



Autor: **anna-martyka-3**
Przepisów: 78 Ocena: 1536



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 gorzkie czekolady
- szczypta soli
- skórka starta z dużej pomarańczy
- sok z dużej pomarańczy
- 12 dag mąki
- 5 jajek
- 20 dag masła
- 30 dag cukru
- 2 czubate łyżki kakao

Sposób przygotowania:

- 1 Czekoladę i masło rozpuścić w kąpeli wodnej. Wystudzić i dodać sok z wyciśniętej pomarańczy, wymieszać.
- 2 Oddzielić białka od żółtek. Ubić białka ze szczyptą soli. Pod koniec ubijania dodawać cukier dalej miksując. Gdy piana jest lśniąca, dodawać po 1 żółtku i ubijać na najmniejszych obrotach. Następnie wolnym strumieniem wlewać roztopioną czekoladę do ubitych białek i mieszać łyżką do połączenia się składników. Na samym końcu dodać skórkę startą z pomarańczy, przesianą mąkę z kakao. Delikatnie wymieszać. Piec w 180C przez około 35min.



Twoje notatki do przepisu: