

Brownie pomarańczowe



Autor: **Honorata27**
Przepisów: **287** Ocena: **1886**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- czekolada 70 % 200 g
- mąka pszenna Typ 500 200 g
- masło 150 g
- cukier 100 g
- Cukier puder 100 g
- cukier pomarańczowy 30 g
- aromat pomarańczowy 10 ml
- Proszek do pieczenia 8 g
- jajka 4 szt.
- sok pomarańczowy 50 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Czekoladę łamiemy na kawałki. Umieszczamy w garnku wraz z pokrojonym w kostkę masłem, 50 g cukru, cukrem pomarańczowym oraz sokiem pomarańczowym. Rozpuszczamy składniki w garnku. Studzimy. Jajka ubijamy wraz z cukrem na puszystą masę. Dodajemy powoli sos czekoladowy. Miksujemy. Do masy dodajemy mąkę oraz proszek do pieczenia. Miksujemy. Ciasto przelewamy do małej tortownicy wysmarowanej masłem i obsypanej bułką tartą. Pieczemy około 40 minut w 180 stopniach. Studzimy. Wystudzone ciasto posypujemy cukrem pudrem.
- 2 Zapraszam na mojego bloga!

Twoje notatki do przepisu: