

Brownie z migdałami



Autor: **slodkisentyment**
Przepisów: **106** Ocena: **1419**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 100 g ciemnej czekolady
- 100 g mlecznej czekolady
- 150 g masła
- 5 jajek
- 5 łyżek cukru
- 4 łyżki mąki
- 4 garście płatków migdałowych

Sposób przygotowania:

- 1 Czekolady i masło rozpuszczam w kąpielii wodnej i odstawiam do przestygnięcia. Całe jajka ubijam z cukrem na gęstą, puszystą pianę. Do ubitych jajek wlewam powoli rozpuszczoną czekoladę z masłem, cały czas miksuję. Na koniec dodaję mąkę i płatki migdałów i delikatnie mieszam łyżką. Ciasto wylewam do blaszki (25 x 20 cm) wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiam do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 13 minut. Brownie jest pyszne i na ciepło i na zimno. Smacznego



Twoje notatki do przepisu: