

Dyniowo pomarańczowe brownie



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: 276 Ocena: 2381

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Czekolada mleczna - 100g
- Czekolada gorzka - 100g
- Masło - 150g
- Cukier - 40g
- Mąka pszenna - 120g
- Kakao - 2 łyżki
- Puree z dyni - 200g
- Jajko - 3szt
- Skórka pomarańczowa - 2 łyżki + do dekoracji
- Cukier puder do posypania (ewentualnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto robiłam na tortownicy 25cm.

Czekolady dzielimy na kostki i razem z masłem rozpuszczamy w kąpielu wodnej. Jeśli masa będzie bardzo gorąca to chwilę ją studzimy.

Jajka ubijamy z cukrem, dodajemy mąkę, kakao, dynię i skórkę pomarańczową. Na końcu dodajemy powoli rozpuszczone czekolady z masłem.

Wylewamy do natłuszczonej formy i pieczemy w 180 stopniach przez 40 minut. Po wyjęciu dekorujemy skórką pomarańczową. Przed podaniem można posypać cukrem pudrem. Brownie najlepsze jest na świeżo.



Twoje notatki do przepisu: