

# Pomarańczowe brownie z imbirem



Autor: **tunaCooking**  
Przepisów: **85** Ocena: **880**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 250g miękkiego masła
- 300g cukru
- 3 jajka "zerówki"
- 175g (100g + 75g) gorzkiej czekolady
- 100g czekolady mlecznej
- 0,5 łyżeczki pasty waniliowej
- skórka z jednej pomarańczy
- 2,5cm obranego świeżego imbiru
- 90g mąki
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 30g kakao

## Sposób przygotowania:

- 1 Nagrzej piekarnik do 180°C.

W misce miksera ubij na gładką masę masło z cukrem.

Gdy krem będzie jasny dodawaj pojedynczo jajka. Dobrze wmieszaj każde przed dodaniem następnego.

Gdy dodane zostaną wszystkie jajka ubij masę maślano-jajeczną na najwyższych obrotach miksera przez 4-5 minut. Masa powinna zwiększyć swoją objętość, stać się jasna i puszysta.

W tym samym czasie roztop 100g gorzkiej czekolady i 100g mlecznej czekolady.

Zmniejsz obroty i do puszystej masy maślanej dodaj wanilię, startą skórkę z pomarańczy i wyciśnięty imbir. Wszystko delikatnie wymieszaj.

Dodaj powoli roztopioną czekoladę i wymieszaj.

Posiekaj pozostałe 75g czekolady gorzkiej i dodaj o masy.

Przesiej mąkę, proszek do pieczenia, kakao i dodaj do masy.

Delikatnie wymieszaj.

Ciasto przelej do formy do pieczenia wyłożonej papierem.

Piecz około 30 minut, aż ciasto będzie upieczone, ale zachowa wilgotną konsystencję brownie.

Upieczone ciasto wyjmij z piekarnika i wystudź na kratce.

Najlepiej jest pozostawić je aż do następnego dnia. Wtedy łatwo się porcuje i smaki zdążą się przeniknąć.

## Twoje notatki do przepisu: