

BROWNIE Z CUKIERKAMI TOFFI

Połączenie pysznej, dobrej jakości czekolady i ciągnących się cukierków toffi to strzał w dziesiątkę. Jak na prawdziwe brownie przystało, ciasto jest mokre w środku i skrywa w sobie pyszną niespodziankę. Tuż po wyjęciu z piekarnika, cukierki są jeszcze miękkie. Z czasem toffi cudnie zastyga, co daje jeszcze większą rozkosz w jedzeniu.



Składniki

300g Gorzkiej czekolady

200g masła

4 jajka

Szczypta soli

200g cukru trzcinowego Cukier Królewski

100g mąki pszennej

Przygotowanie



Krok I

Całą powierzchnię blaszki smarujemy masłem (możemy też wyłożyć papierem do pieczenia). Resztę masła rozpuszczamy wraz z czekoladą na małym gazie.



Krok II

Jajka wbijamy do miski, dodajemy szczyptę soli i cukier. Jajka wraz z cukrem ubijamy na puszystą masę. Do jajek i cukru dodajemy mąkę, roztrzepujemy lub miksujemy całość. Do jajek, cukru i mąki malutkim strumieniem wlewamy czekoladę połączoną z masłem.



Krok III

Czekoladową masę łączymy ze sobą, dobrze mieszamy. Piekarnik rozgrzewamy do 160 °C. Masę wylewamy na blaszkę. Na masie układamy cukierki toffi. Brownie pieczemy 20 minut. Po tym czasie wyjmujemy ciasto z piekarnika.