

Brownie z kremem do smarowania

Ingrédients

- 80g masła w temperaturze pokojowej
- 75g cukru trzcinowego
- 2 jajka
- 2 łyeczki ekstraktu waniliowego
- 270g nocciolaty (lub kremu do smarowania wedle wyboru) (1)
- 1 szczypta soli
- 85g mąki pszennej typ 450
- 100g kawałków czekolady (po owo gorzkiej, po owo mlecznej)
- 100g nocciolaty (2)

Préparation

1. Brak czekolady lub kakao, a masz ochotę na brownie?
2. Wymieszaj masło w temperaturze pokojowej z cukrem, aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Dodaj jajka, jedno po drugim, ubijając każde dorazowo, a następnie ekstrakt waniliowy.
4. Następnie dodaj nocciolatę (1) i sól.
5. Dodaj mąkę, szybko wymieszaj, a na końcu dodaj kawałki czekolady.
6. Wlej ciasto do formy, a następnie dodaj nocciolatę (2) na wierzch.
7. Ugnieć, aby lekko wymieszać ciasto z ciastem brownie.
8. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 170°C na 25 do 30 minut pieczenia.
9. Pozwól ostygnąć, a następnie wyjmij z formy i delektuj się!