





Dekadenckie brownie

Wilgotne, pyszne, boskie ciasto czekoladowe

 Czas na High: -

 Czas na Low: 4-5

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 szklanki gorzkiej czekolady
- 1 szklanka masła niesolonego
- 2 szklanki cukru
- 4 duże jajka w pokojowej temperaturze
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 2 szklanki mąki
- ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
-



Wykonanie:

W kąpeli wodnej rozpuść czekoladę i masło. Odstaw do wystygnięcia.

Ubij jajka z cukrem w średniej misce, dodaj wanilię i wymieszaj. Następnie połącz ostudzoną czekoladę z ubitymi jajkami i cukrem delikatnie mieszając.

Do masy dodaj przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie połącz, nie mieszaj długo

Przygotowaną masę przełóż do natłuszczonej miski Crock-Pota i wyrównaj przy pomocy szpachelki.

Gotuj pod przykryciem na poziomie LOW przez 4 - 5 godzin, aż ciasto będzie gotowe.

Następnie zdejmij pokrywę i ostudź ciasto.

Pokrój przed podaniem, możesz też posypać cukrem pudrem do dekoracji.