Ciasteczka brownie z kawałkami czekolady i żurawiną – 30 sztuk

czas przygotowania: **45 min**

poziom trudności: **łatwy**

Składniki

- masło - 60 g
- gorzka czekolada - 200 g
- jajko (rozmiar L) - 2 sztuki
- cukier wanilinowy Gellwe - 2 łyżeczki
- mąka pszenna - 50 g
- kakao Gellwe - 2 łyżeczki
- proszek do pieczenia Gellwe - 1/2 łyżeczki
- suszona żurawina - 50 g

Sposób przygotowania

1. 3/4 czekolady połam na kawałki, resztę posiekaj. W rondelku rozpuść masło. Dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści i połączy z masłem. Zdejmij z ognia.

2. Do miski wbij jajka, dodaj cukier i cukier wanilinowy, miksuj, aż powstanie puszysta masa.

   Dodaj rozpuszczoną czekoladę z masłem i dokładnie wymieszaj.

3. Następnie dodaj mąkę, kakao i proszek do pieczenia. Ponownie wymieszaj mikserem.

   Na koniec wsyp posiekaną czekoladę i żurawinę, delikatnie wymieszaj łyżką.

4. Miskę przykryj folią spożywczą i wstaw do zamrażarki na 10 minut.

   Płaską blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Na papierze układaj, zachowując spore odstępy, po 1 łyżce masy czekoladowej.

5. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 12 minut w temperaturze 180°C. Wyjmij i ostudź.

6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasteczka brownie z kawałkami czekolady i żurawiną – 30 sztuk

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g