

Brownie z solonym karmelem



czas przygotowania: **45 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO:

- masło - 200 g
- gorzka czekolada - 200 g
- cukier puder - 200 g
- cukier wanilinowy Gellwe - 1 łyżeczka
- jajka (rozmiar L) - 3 sztuki
- mąka pszenna - 130 g

POLEWA KARMELOWA:

- masło - 50 g
- śmietanka 30% - 50 ml
- cukier brązowy - 50 g
- sól - szczypta

DODATKOWO:

- gorzka czekolada - 20 g
- pestki granatu (opcjonalnie) - dowolna ilość

Sposób przygotowania

- 1** Przygotuj ciasto. Masło rozpuść w rondelku, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści. W misce ubij jajka z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym na puch, dodaj roztopioną czekoladę z masłem i wymieszaj.
- 2** Na koniec dodaj przesianą mąkę i wymieszaj. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia foremki o wymiarach 22 x 22cm. Wstaw do nagrzanego do 170°C piekarnika i piecz około 35 minut.
- 3** Przygotuj polewę karmelową. Do rondelka włóż masło, śmietankę, brązowy cukier i szczyptę soli. Całość gotuj, ciągle mieszając, aż sos zacznie gęstnieć (ok. 7 minut).
- 4** Wystudzone ciasto wyjmij z formy, polej karmelem i posyp posiekaną grubo czekoladą i ewentualnie pestkami granatu.
- 5** Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie
Brownie z solonym karmelem



Cukier wanilinowy 30g

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: 30g