

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