Gęsty sos do ciast

Jeśli chcesz urozmaicić trochę swoje brownie, to podaj je z samodzielnie przygotowanym sosem.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

20 minut

LICZBA PORCJI:

1 szklanka

SKŁADNIKI:

200 g cukru
2 łyżki mąki kukurydzianej
1/2 łyżeczki soli
2 szklanki wrzątku
1/2 łyżeczki esencji waniliowej
50 g masła

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać w rondelku cukier z mąką kukurydzianą i solą. Stopniowo dolewać wodę.

2) Doprowadzić do wrzenia. Gotować 15 minut, cały czas mieszając, aż sos uzyska jednolitą konsystencję, zgęstnieje i

będzie klarowny. Zdjąć z ognia. Dodać esencję waniliową i masło. Wymieszać. Polać ciasto gorącym sosem.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

2 łyżki zawierają: 155 kcal, 6 g tłuszczów (w tym 4 g NKT), 15 mg cholesterolu, 206 mg sodu, 27 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, śladowe ilości białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock