

Superbrownie

Za sprawą płatków czekolady i orzechów makadamia w cieście superbrownie to wielka, słodka uczta. Ciasto jest bardzo sycące, więc można je podzielić na małe kawałki i poczęstować wielu łasuchów.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

75 minut

LICZBA PORCJI:

około 40 kawałków

SKŁADNIKI:

100 g masła, pokrojonego w kostkę

300 g cukru

790 g płatków czekolady deserowej

3 łyżki wody

4 jajka

5 łyżeczek esencji waniliowej

190 g mąki

1/2 łyżeczki sody

1/2 łyżeczki soli

200 g orzechów makadamia lub włoskich, grubo posiekanych

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozpuścić w rondlu masło z cukrem. Zdjąć z ognia, wsypać 350 g płatków czekolady i mieszać, aż się rozpuszczą. Przełożyć do miski, wlać wodę, ubić. Dodawać jajka po jednym, za każdym razem ubić masę. Wlać esencję waniliową.

2) Połączyć w osobnej misce mąkę, sodę i sól. Dodawać stopniowo do ubijanej masy czekoladowej. Wsypać kolejne 350 g płatków czekolady oraz połowę orzechów i wymieszać. Nałożyć ciasto do natłuszczonej formy do pieczenia. Posypać resztą płatków czekolady i orzechami.

3) Piec 55 minut w temperaturze 160°C.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 206 kcal, 13 g tłuszczów (w tym 6 g NKT), 26 mg cholesterolu, 90 mg sodu, 23 g węglowodanów, 2 g błonnika, 2 g białka