

Brownie migdałowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 9 kawałków

Czas pieczenia: 30 minut

Użyte akcesoria :

- motylek
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło. Dodać 140 g oleju kokosowego. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, roztopić olej. Temperatura 90°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
2. Zdjąć pokrywę, wsypać 220 g cukru trzcinowego. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Całość razem wymieszać. Czas 30 sekund, prędkość 1.
3. Zdjąć pokrywę, wyjąć mieszadło, zamontować motylek. Dodać 3 jajka. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 4.
4. Zdjąć pokrywę. Wsypać 125 g mąki migdałowej, 50 g ciemnego kakao i szczyptę soli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę na brownie. Czas 1 minuta, prędkość 4.
5. Zdjąć pokrywę. Do masy wsypać 80 g dropsów czekoladowych lub drobno posiekanej mlecznej czekolady. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać. Czas 30 sekund, prędkość 4.
6. Zdjąć pokrywę. Masę na brownie wylać do kwadratowej formy o boku długości 20 cm, wyłożonej papierem do pieczenia.
7. Piekarnik nagrzać do 170°C, piec brownie około 30 minut.
8. Upieczone brownie wyjąć z piekarnika, przestudzić. Pokroić je na 9 równych kawałków.

Wskazówki :

Uwaga! Forma po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!