# Brownie z cukinii

Przepis

## Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 8-10
Czas pieczenia: 40 min

## Użyte akcesoria :

- motylek
- tarcza

## Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym nr 1 umieścić nóż, włożyć 80 g gorzkiej czekolady połamanej na kostki. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, posiekać czekoladę – czas 12 sekund, prędkość 9.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, przesypać czekoladę do miseczki. Naczynia nie myć.

Krok 3 - 500 g cukinii umyć, odciąć końcówki, większe przekroić wzdłuż na pół. Jeśli cukinia jest dość duża, wyciąć gniazdo nasienne. Po przygotowaniu cukinii powinno być ok. 450 – 500 g.

Krok 4 - W naczyniu nr 2 umieścić trzpień do montażu tarczy i tarczę do tarcia. Zamknąć pokrywę tarczy. Zetrzeć cukinię – czas 20 sekund, prędkość 5.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, zdjąć naczynie, odstawić.

Krok 6 - W naczyniu miksującym nr 2 umieścić motylek. Włożyć 120 g miękkiego masła, wsypać 200 g cukru. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ucierać – czas 30 sekund, prędkość 2.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, łopatką zebrać masę na dno naczynia. Zamknąć pokrywę, miksować – czas 1 minuta, prędkość 3.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Do masła dodać 130 g oleju, 120 g gęstego jogurtu, 320 g mąki pszennej tortowej, 40 g ciemnego kakao, 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 łyżeczkę ekstraktu waniliowego lub cukier waniliowy, szczyptę soli oraz wbić 2 jajka. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 30 sekund, prędkość 2.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, do masy dodać 80 g posiekanej gorzkiej czekolady oraz startą cukinię. Zamknąć pokrywę, wymieszać – czas 1 minuta, prędkość 3.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki wyłożyć ciasto do formy wyłożonej papierem do pieczenia.

Krok 11 - Ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 180˚C, piec ok. 35 minut (z termoobiegiem 30 minut). Po upieczeniu przestudzić, podawać pokrojone na porcje, posypane cukrem pudrem, z dodatkiem sosów owocowych lub polane polewą czekoladową.