Brownie z wiśniami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 8-10
Czas pieczenia: 35-40 min.

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: czekoladę połamać na mniejsze kawałki. Mąkę i cukier puder przesiać przez sitko (osobno).

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć 180 g masła. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę i rozpuścić masło - temperatura 80˚C, czas 3 minuty, prędkość 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do gorącego masła wsypać 200 g połamanej czekolady i 140 g cukru pudru. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 1 minuta, prędkość 3.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, odstawić naczynie do przestygnięcia na około 15-20 minut.

Krok 5 - Do czekolady dodać 120 g mąki, 1 płaską łyżeczkę proszku do pieczenia, kilka kropli aromatu waniliowego i wbić 3 jajka wielkości L. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 5.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki wyłożyć ciasto do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Na wierzchu ciasta ułożyć wiśnie.

Krok 7 - Ciasto wstawić do piekarnika nagrzanego do 180˚C, piec ok. 35-40 minut. Po upieczeniu przestudzić, podawać pokrojone na porcje na ciepło posypane cukrem

pudrem, z dodatkiem sosów owocowych lub polane polewą czekoladową.

Wskazówki :

Brownie można również podawać na zimno.

Po wystudzeniu można ciasto polać polewą czekoladową.