

Babeczki brownie

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

;))

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 tabliczka (100 g) gorzkiej czekolady -
- 100 g masła (pół kostki) + 2 łyżki -
- 2/3 szklanki cukru -
- 50 g mąki -
- 3 jaja -

Etapy przyrządzania:

1. Nad garnkiem z gotującą się na małym ogniu wodą rozpuszczamy w misce masło z pokruszoną czekoladą, dokładnie mieszamy. Jedno jajo i dwa żółtka ubijamy mikserem z cukrem. Do masy jajecznej wmiksuujemy przestudzoną czekoladę i mąkę. Pergaminowe foremki, najlepiej małe po czekoladkach, smarujemy rozpuszczonym masłem za pomocą pędzelka. Dwa białka ubijamy na pianę i delikatnie dodajemy do masy. Masą napełniamy foremki. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 200 st. C, piec 10 minut (malutkie) lub 15 minut (wielkości kruchych babeczek). Wyjmujemy, zostawiamy w papierkach, smarujemy na wierzchu masą czekoladową ganache (poszukaj w naszej bazie). Najlepsze są na ciepło. Można piec babeczki w metalowych foremkach do kruchych babeczek, ale po upieczeniu musimy szybko wyjąć jeszcze gorące

Smacznego!