

# fudgy walnut brownies

To typowo amerykańskie ciasto, za którym przepadają wszyscy. W Polskiej kuchni nazywane jest „murzynkiem”. Brownies, które mam przyjemność Wam zaprezentować, pochodzi z „Healthy Family Cookbook” (The America’s Test Kitchen). Autorzy tej podniebnej rozkoszy, zdecydowanie odtłuscili tradycyjny przepis, a ja dodatkowo wyeliminowałam cukier zastępując go stevią. Pomimo tych licznych „eliminacji”, ciasto to zachowuje swój oryginalny czekoladowy smak i wilgotność.

**Składniki:** na blaszkę o wymiarach 20 cm x 20 cm:

- 3/4 szklanki mąki pszennej,
- 1/3 szklanki kakao,
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1/4 łyżeczki soli,
- 60 gram gorzkiej czekolady,
- 30 gram masła,
- 1 szklanka cukru (ja użyłam stevia),
- 2 łyżki kwaśnej śmietany 12%,
- 1 łyżka kremu orzechowego (użyłam nutella)
- 1 duże jajko,
- 1 białko kurzego jajka,
- 2 łyżeczki ekstraktu wanilii,
- 1/4 szklanki orzechów włoskich uprzednio uprażonych i bardzo drobno posiekanych.

## **Wykonanie:**

1. Czekoladę z masłem rozpuszczamy w misce, przy pomocy mikrofalówki nastawionej na średnią moc. Mieszymy aż uzyskamy gładką konsystencję.

2. Czekoladową masę przekładamy do dużej miski, gdy przestygnie dodajemy cukier, śmietanę, jajka, krem czekoladowy, posiekane orzechy ( 2 łyżki pozostawiamy na

posypkę), ekstrakt waniliowy, przesianą mąkę, kakao, sól i proszek do pieczenia. Mieszamy, aż składniki dokładnie się połączą.

3. Blaszkę lub naczynie żaroodporne wykładamy folią aluminiową i delikatnie zraszamy olejem, a jeśli pieczemy w formie silikonowej, nie musimy tego robić. Przekładamy ciasto do blaszki, górę posypujemy orzechami.

4. Pieczemy w temperaturze 180 stopni Celsjusza ok. 20 minut, w 10 minucie obracamy ciasto o 180 stopni. Brownies jest gotowe, gdy wykałaczka po wyjęciu z ciasta będzie miała kilka okruchów, to gwarantuje, że ciasto będzie idealnie wilgotne.

5. Upieczone ciasto potrzebuje około dwóch godzin, aby wystygnąć, po tym czasie, możemy je pokroić na 16 kwadracików.



Smacznego :)!