

## Ciasto brownie

Przepis na słodkie i pyszne ciasto brownie, które w prosty sposób wykonasz w wolnowarze Crock-Pot.

 Czas na High: 1,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

### Składniki

- - 1 szklanka brązowego cukru
- - 1 i 1/2 szklanki wody
- - 1/4 szklanki kakao
- - 5 szklanek kakaowego biszkoptu w proszku.  
Mieszanka do przyrządzania biszkoptu do kupienia w sklepach
- - 155 g budyniu czekoladowego w proszku
- - 1 szklanka groszków czekoladowych do rozpuszczenia lub ewentualnie zwykłej mlecznej czekolady, pokruszonej
- - 4 jajka
- - 1/4 szklanki roztopionego masła
- - 1 szklanka wody



### Wykonanie:

- W rondelku połączyć cukier brązowy, 3/4 szklanki wody oraz kakao. Mieszanę zagotuj.
- W misce wymieszaj pozostałe składniki. Składniki z miski przełóż do naczynia Crock-Pot.
- Następnie na wierzch wylej mieszanę rondelka. Nakryj przykrywką i gotuj na poziomie grzania HIGH przez 1,5 godziny.