Dekadenckie brownie

Wilgotne, pyszne, boskie ciasto czekoladowe

Czas na High: -
Czas na Low: 4-5
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 30



Składniki

- 2 szklanki gorzkiej czekolady
- 1 szklanka masła niesolonego
- 2 szklanki cukru
- 4 duże jajka w pokojowej temperaturze
- 2 łyżeczki extraktu waniliowego
- 2 szklanki mąki
- ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
-

Wykonanie:

W kąpieli wodnej rozpuść czekoladę i masło. Odstaw do wystygnięcia.
Ubij jajka z cukrem w średniej misce, dodaj wanilię i wymieszaj. Następnie połącz ostudzoną czekoladę z ubitymi jajkami i cukrem delikatnie mieszając.
Do masy dodaj przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie połącz, nie mieszaj długo
Przygotowaną masę przełóż do natłuszczonej misy Crock-Pota i wyrównaj przy pomocy szpachelki.
Gotuj pod przykryciem na poziomie LOW przez 4 – 5 godzin, aż ciasto będzie gotowe.
Następnie zdejmij pokrywę i ostudź ciasto.
Pokrój przed podaniem, możesz też posypać cukrem pudrem do dekoracji.