

Irish Cream Brownies z Toffi

Ciasto na Dzień Świętego Patryka

 Czas na High: -

 Czas na Low: 3

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- Oliwa w sprayu
- 2/3 szklanki mąki
- 2/3 szklanki cukru
- 1/3 szklanki kakao w proszku
- 1/4 łyżeczki soli
- 2/3 szklanki irlandzkiego likieru kremowego
- 1/3 szklanki roztopionego masła
- 1 jajko
- 1 1/2 łyżeczki wanilii
- 1 szklanka posiekanych batoników czekoladowych o smaku toffi
- 1/4 szklanki cukru pudru
-



Wykonanie:

Spryskaj misę wolnowaru oliwą. W średniej misce wymieszaj mąkę, cukier, kakao i sól. W innej misce wymieszaj irlandzki likier, stopione masło, jajko i wanilię. Połącz mokre i suche składniki i dobrze wymieszaj. Powoli dodaj pokruszony batoniki, następnie wlej ciasto do misy wolnowara Crock-Pot. Przykryj i gotuj na poziomie LOW przez 2 do 3 godzin. Pozostaw do ostygnięcia, udekoruj ciasto cukrem pudrem. Pokrój i ciesz się smakiem