

## Ciasto Brownie deserowe



**IZABELA29**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>margaryna</b>	1 kostka
<b>czekolada deserowa</b>	2 sztuki
<b>cukier puder</b>	2 szklanki
<b>kakao</b>	4 łyżeczki
<b>mąka tortowa</b>	1 1/2 szklanki
<b>jajko</b>	6 szt
<b>margaryna do formy</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę rozpuszczamy z dodatkiem czekolady na wolnym ogniu.

Lekko studzimy. Wsypujemy do masy kakao i cukier puder, miksujemy.

Następnie dodajemy na przemian jajka i mąkę.

Miksujemy ciągle bez przerywania.

Gotowe ciasto wylewamy do posmarowanej margaryną i obsypanej bułką tartą tortownicy i wstawiamy do piekarnika.

Maksymalna temperatura pieczenia to 180 stopni C i pieczemy 40 minut.

Studzimy.

Po wyjęciu z tortownicy polewamy polewą czekoladową .