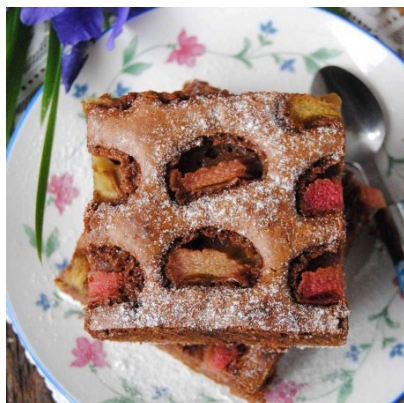


Rożki po upieczeniu można też polać lukrem.



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO

czekolada gorzka	250 gram
mąka razowa	170 gram , pszenna
masło	200 gram
cukier puder	200 gram
jajko	4 sztuki
proszek do pieczenia	1/4 łyżeczki

DODATKOWO

rabarbar	2 łodygi
cukier	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Rabarbar myjemy i osuszamy. Gotowy kroimy na kawałki około 7 mm. Pokrojony zasypujemy cukrem i odstawiamy na około 30 minut by puścił sok.
- KROK 2 Czekoladę łamiemy i wraz z masłem rozpuszczamy. Do rozpuszczonych składników dodajemy cukier puder. Całość chwilę razem mieszamy by składniki się połączyły. Tak przygotowaną masę zdejmujemy z ognia i lekko studzimy.
- KROK 3 Następnie dodajemy do niej stopniowo jajka. Dokładnie miksujemy.
- KROK 4 Na koniec wsypujemy mąkę oraz dodajemy proszek do pieczenia.

KROK 5

Gotowe ciasto wylewamy na przygotowaną blaszkę. Na wierzchu układamy przygotowany rabarbar (po odsączeniu z soku). Brownie pieczemy około 40 minut w 180°C.

Upieczone ciasto studzimy i zjadamy:).