



Sposób przygotowania

Gorzką czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej wraz z masłem. Dodajemy cukier, jajka, mleko i mieszamy. Dodajemy mąkę wymieszaną z solą i proszkiem do pieczenia, miksujemy. Dodajemy puree z dyni i miksujemy. Czekoladę z orzechami łamiemy na większe kawałki. Ciasto wlewamy do formy wyłożonej papierem. Posypujemy połamaną czekoladą. Pieczemy ok 20 min w temp. 180 st.

Brownie z dynią



Składniki

- szczypta soli
- 100 g roztopione i wystudzone masło
- 0.75 szklanki cukier
- 100 g gorzka czekolada
- 2 szt. roztrzepane jajka
- 1 łyżka mleko
- 0.5 szklanki mąka pszenne
- 250 g puree z dyni upieczonej
- 1 łyżeczka Proszek do pieczenia
- 1 szt. czekolada z orzechami