

Brownie z owocami

Wskazówki

- Czas przygotowania: 40 minut
- 12 kawałków
- Wartość odżywcza 1 kawałka: 377 kcal \ B-5 g \ T-26 g \ W-29 g \ Bł-3 g
- Wartość odżywcza 100 g brownie: 438 kcal \ B-6 g \ T-30 g \ W-33 g \ Bł-4 g

Składniki

- ✓ masło – 1 opakowanie (200 g)
- ✓ czekolada gorzka – 2 opakowania (200 g)
- ✓ cukier kokosowy – 1 i 1/4 szklanki (200 g)
- ✓ jajko – 3 sztuki (150 g)
- ✓ mąka orkiszowa jasna – 1 szklanka (130 g)
- ✓ czekolada biała – 1/2 opakowania (50 g)
- ✓ truskawki – 1/2 garści (35 g)
- ✓ maliny – 1/2 garści (35 g)
- ✓ jeżyny – 1/2 garści (33 g)

Przygotowanie

1. Masło przetóż do rondelka i rozpuść. Dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż się roztopi. Odstaw.
2. W misce zmiksuj jajka z cukrem. Dodaj czekoladę, mąkę i zmiksuj.
3. Masę wylej na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i wyrównaj. Na wierzchu poukładaj kawałki owoców oraz czekoladę białą.
4. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 160C i piecz około 30 minut.

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/brownie-z-owocami/>