Klasyczny brownie z kakao

9 sierpnia 2011

Brownie jest, wbrew tekstowi piosenki o cieście ze śliwkami, którą wygrywałam konkursy piosenki przedszkolnej dwa lata z rzędu, najłatwiejszym ciastem w świecie. W końcu to amerykańskie ciasto, więc nie może być skomplikowane. Wystarczy dobry robot kuchenny, kakao i nagrzany piekarnik. Z proporcji poniżej wyszła mi foremka na ciasto wielkości 20×30cm i 3cm ciasta w górę.

Składniki:

- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 9 łyżek niesłodzonego kakao + jedna do wysypania blachy
- 1 szklanka białego cukru
- 1/2 kostki masła + kawałek do wysmarowania blachy
- 1/2 łyżeczki soli
- 3 jaja
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego lub jedna laska wanilii

Przygotowanie:

1. Najpierw w rondlu roztapiamy masło, czekamy, aż ostygnie i wlewamy je do miski, w której jest kakao. Mieszamy robotem kuchennym.
2. Następnie dodajemy pozostałe składniki i dalej ucieramy robotem, aż do uzyskania gładkiej masy (cukier powinien się rozpuścić).
3. Rozgrzewamy piekarnik do 175 stopni. Formę do ciasta smarujemy masłem i obsypujemy kakao (ewentualnie mąką), żeby ciasto nie przywierało.
4. Wylewamy masę na blachę i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy około 40 minut, ale po 30 minutach proponuję wbić w ciasto drewniany patyczek. Jeżeli patyczek jest brudny (ciasto jest płynne), pieczemy dalej. Jeżeli jest czysty to czas wyjąć ciasto z piekarnika.
5. Po wyjęciu ciasto powinno odpocząć około 10 minut zanim zaczniemy je kroić.

Na wierzchu brownie ma chrupiącą skórkę, ale środek pozostaje miękki i wilgotny. Jeszcze ciepłe ciasto można podać z lodami waniliowymi (sugestia mojego męża) lub stracciatella (moja sugestia). O ile coś zostanie po pierwszym dniu, to ciasto można przechowywać do dwóch dni.