

Bananowe brownie

Ciasto czekoladowe z bananami i kakao

16 porcji



łatwy

20 Min.



Składniki:

Składniki:

150 g mąki
50 g Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
1 szczypta soli
200 g czekolady gorzkiej
150 g masła
200 g cukru trzcinowego
100 g orzechów włoskich
2 szt. bananów
3 szt. jajek

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temp. 190°C. Blaszkę o wym. 24 x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Wymieszaj mąkę, kakao i sól. Czekoladę, masło i cukier przełóż do miski nad garnkiem z gotującą się wodą. Mieszaj, aż do rozpuszczenia i połączenia składników. Orzechy włoskie posiekaj, a banany rozgnieć widelcem. Jajka i banany dodaj do rozpuszczonej czekolady. Składniki suche połącz z mokrymi i dodaj posiekane orzechy włoskie. Ciasto przełóż do formy.

2 Pieczenie:

Blachę z ciastem wstaw do piekarnika.

Piekarnik gazowy: 190 °C

Piekarnik elektryczny: 190 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: 25 min.

Upieczone ciasto wyciągnij z piekarnika i pozostaw do wystudzenia.