

# Brownie z czarnym kakao i chałwą

Czarne brownie chałwowe

16 porcji



łatwe

40 Min.



## Składniki:

### Składniki:

200 g masła  
200 g czekolady 64%  
3 szt. jajek  
200 g cukru  
100 g mąki  
10 g Ciemnego Kakao Dr. Oetkera  
10 g Czarnego Kakao Intense Dr. Oetkera  
1 szczypta soli  
120 g chałwy waniliowej  
50 g pasty sezamowej Tahini  
0,25 łyżeczki soli

## 1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temp. 180°C, formę o wym. 21 x 21 cm wyłóż papierem do pieczenia. Masło razem z czekoladą rozpuść w rondlu na małym ogniu, przestudź. Jajka ubij z cukrem na jasną puszystą masę, dodaj rozpuszczoną z masłem czekoladę, wymieszaj. Dodaj mąkę przesianą z kakao i solą, wymieszaj do połączenia. Chałwę pokrój na kawałki ok. 1,5 x 1,5 cm, wmieszaj do masy. Gotowe ciasto przełóż równomiernie do formy. Pastę sezamową wymieszaj z solą, rozłóż kleksami na cieście i wykałaczką zrób delikatne zygzaki.

## 2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

**Piekarnik gazowy: 180 °C**

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzwany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzwany.**

**Czas pieczenia: o 23 min.**

Po upieczeniu ciasto wystudź.