



Samo najlepsze!

Brownie z kokosową nutą i Czekodżemem

Składniki

Czekodżem Wiśnia Łowicz

120 g oleju kokosowego nierafinowanego

50 g cukru kokosowego

50 g mąki kokosowej

3 jajka

1/3 szklanki kakao

szczypta soli

Opis przygotowania:

Kakao z olejem kokosowym umieść w garnuszku, podgrzej i mieszaj do całkowitego roztopienia, a następnie przelej do miski. Do miski przełóż Czekodżem Łowicz Wiśnia z belgijską czekoladą. Czekoladową mieszankę przelej do miski z Czekodżemem, wsyp cukier oraz mąkę, wbij jajka i wymieszaj – najlepiej rózgą, aż składniki się połączą. Ciasto wylej na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i wstaw do nagrzanego piekarnika na 180°. Piecz ok. 22-25 minut, a najlepiej do suchego patyczka. Po wystygnięciu wierzch posmaruj Czekodżemem Łowicz Wiśnia z belgijską czekoladą.

