

## PRZEPIS NA BROWNIE

*Gęste, stawiające opór, intensywnie czekoladowe – klasyczne amerykańskie brownies są czymś pomiędzy ciastkami, ciastem, czekoladką i blokiem. Bez ubijania, bez bałaganu, bez precyzji, bez sody, bez proszku. Można do nich dodawać przyprawy i aromaty, lekko podpieczone orzechy, kawałki czekolady, suszone owoce lub (moją ulubioną) kandyzowaną skórkę pomarańczową. Są różne przepisy na brownie – z kakao, z oliwą, z cukrem brązowym, z espresso, z czekoladą o różnej zawartości cukru. Wszystkie niezłe. Ale ja znam tylko jeden przepis doskonały. Oparty na przepisie brooklyńskiej cukierni Baked, z czasem wyewoluował i dziś jest już mój własny.*

*Należałoby ostrzec, że jedna moja koleżanka, twierdzi, że moje brownie są zbyt mało kruche i delikatne. Delikatne?! W brownie chodzi o tę właśnie twardość, o... ciągnącość. Jak ktoś chce coś delikatnego to niech wybiera coś innego. Bo dobry brownie nie zamierza być dla nikogo delikatny.*

SKŁADNIKI	FORMA MAŁA NP. 20-CM OKRĄGŁA	FORMA ŚREDNIA NP. 20-CM KWADRATOWA	FORMA DUŻA NP. 20X30-CM PROSTOKĄTNA
masło	100g (pół kostki)	150g (¾ kostki)	200g (kostka)
sól	3g (pół łyżeczki)	4½g (¾ łyżeczki)	6g (łyżeczka)
czekolada 75%	100g (tabliczka)	150g (półtorej tabliczki)	200g (2 tabliczki)
cukier	160g (¾ szklanki)	240g (1¼ szklanki)	320g (półtorej szklanki)
jajka	2	3	4
ekstrakt waniliowy	łyżeczka	półtorej łyżeczki	2 łyżeczki
mąka	60g (pół szklanki)	90g (¾ szklanki)	120g (szklanka)
kakao	10g (łyżka)	15g (półtorej łyżki)	20g (2 łyżki)

Rozgrzej piekarnik do 175°. Wyłóż formę papierem do pieczenia lub folią aluminiową. Na wolnym ogniu podgrzej w rondlu masło i dodaj do niego sól. Gdy masło się roztopi, wyłącz kuchenkę. Do masła dodaj czekoladę, pozwalając jej się roztopić i mieszając aż połączy się z masłem. Następnie dodaj odmierzony cukier i wymieszaj bez ubijania. Następnie upewniwszy się, czy rondel nie jest gorący, dodaj ostrożnie jajka i ekstrakt waniliowy. Wymieszaj do gładkości, znów nie ubijając. Na koniec dodaj odmierzoną nieprzesianą mąkę i przesypane przez sitko kakao. Wymieszaj do gładkości i wlej do formy. Piecz w nagrzanym piekarniku przez 25-35 minut. Sprawdzaj wykałaczką – brzegi powinny być niemal suche, środek jeszcze nieco niedopieczony.

Brownie można jeść od razu, nawet zanim się ostudzi. Jest wtedy miękki i delikatny, trochę jak suflet albo budyniowate ciasto. Najlepszy jednak jest nazajutrz, po gruntownym przestudzeniu w lodówce, podany na zimno. Wówczas ma w sobie maksimum całej tej gęstości, za którą uwielbiam go najbardziej. Świetnie się też mrozi, dobrze owinięty w folie, a wyjęty nadaje się do jedzenia nawet prosto z zamrażalnika.