

## Brownie karmelowe



 2 porcje

 15 minut + 20

minut

### Składniki

- 3 jajka
- 110 g masła
- 30 g kakao w proszku
- 80 g cukru pudru
- 100 g mąki
- 8 ciasteczek karmelowych lub innych
- 200 g czekolady (1 tabliczka gorzkiej, 1 tabliczka mlecznej)

### Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 200 g czekolady i 110 g masła w kielichu do gotowania.

3

Wymieszaj.

4

Dodaj 3 jajka i 80 g cukru.

5

Zmiksuj.



Dodaj 100 g mąki i 30 g kakao w proszku.



Zmiksuj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha, wyłóż blachę papierem do pieczenia, wlej masę do blachy, a następnie ułóż kolejno ciasteczka karmelowe.



Rozgrzej piekarnik do 170°, włóż blachę do piekarnika i piecz 20 minut w 170° (czas pieczenia dostosuj do swojego piekarnika).



Gotowe do podania! Smacznego!

---