

Рецепт апельсинового брауни с брусникой и корицей

Ингредиенты

- Мука - 120 г
- Разрыхлитель - 5 г (1 ч. л.)
- Темный шоколад - горький (не менее 70%) 150 г
- Масло - 150 г
- Сахар - 180 г
- Яйцо - 3 шт
- Какао - 1 ст.л с горкой
- Апельсин - средний 1 шт (сок и цедра)
- Корица - 1 ч.л
- Брусника - 0.5 стакана (свежая или замороженная)



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

В миску натереть на мелкой терке цедру одного среднего апельсина. Затем смешать сахар и цедру, перемешать, оставить на 15 минут.

2

На водяной бане или в микроволновке (импульсами по 30 секунд) растопить шоколад с маслом.

3

Добавить к сахару сок апельсина, яйца, хорошо перемешать.

4

В отдельной емкости смешать муку, какао, корицу и разрыхлитель. Вылить шоколад в сахарную смесь тонкой струей, перемешать (если начал остывать и густеть немного подогреть).

5

Просеять сухие ингредиенты в шоколадную смесь, перемешать до однородности. Добавить бруснику (или любую другую ягоду, замороженную желателью предварительно разморозить) и еще раз аккуратно перемешать.

6

Перелить в форму (не более чем 20 x 30 см). Советую использовать не силиконовую, а обычную форму, выстеленную пекарской бумагой.

7

Поставить форму в разогретую духовку. Выпекать 25-30 минут при 180 градусах.

Приятного вам аппетита :)