



# Brownie ze słonym karmelem

## Składniki

### Brownie

- Pół szklanki Mąki Basi Tortowej Extra
- Pół szklanki kakao
- 3/4 szklanki cukru
- Pół kostki masła
- Pół łyżeczki soli
- 3 jaja
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- Gorzka czekolada i orzechy - opcjonalnie

### Słony karmel

- 100 gram cukru
- 30 ml wody
- 100 ml śmietanki 30%-36%
- 1 łyżeczka soli
- kilka kropel soku z cytryny

## Sposób przygotowania

### Przygotowanie brownie

Piekarnik rozgrzewamy do 180 st. W rondelku roztopiamy masło. Do miski wsypujemy kakao i dodajemy do niego roztopione, ostudzone masło, łączymy z pomocą miksera. Następnie dodajemy cukier, sól, jaja, aromat waniliowy i przesianą mąkę. Ucieramy z pomocą miksera aż do uzyskania gładkiej masy. Można dodać posiekaną gorzką czekoladę i ulubione orzechy. Całość przelewamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy ok 35 minut - po tym czasie sprawdzamy z pomocą drewnianego patyczka czy ciasto nie jest jeszcze surowe i w razie potrzeby pieczemy dalej. Upieczone ciasto zostawiamy do ostygnięcia.

### Przygotowanie słonego karmelu

Do rondelka wsyp cukier, zalej wodą, dodaj sok z cytryny. Poczekaj aż cukier się rozpuści, ale nie mieszaj w trakcie (możesz delikatnie poruszać rondelkiem). Gotuj składniki ze sobą aż nabiorą bursztynowej barwy. Zdejmij z ognia i ostrożnie dodaj śmietankę. Całość ponownie zagotuj przez około 1 minutę, intensywnie mieszając. Na koniec dodaj sól, wymieszaj i pozostaw do ostygnięcia.

### Podanie

Gotowe brownie pokrój na kawałki i polej słonym karmelem przed podaniem (karmel możesz wcześniej podgrzać w kąpielu wodnej). Opcjonalnie możesz podać z kulką lodów waniliowych. Smacznego!