

Znajdź przepis



Brownie

Autor Tomek Lach (<http://www.zajadam.pl/o-blogu>)23 czerwca 2012 komentarze: 92 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comments>)

oceny: 12, śr. ocena: 5

Smak Brownie poznałem dawno temu, kiedy pracowałem jako kelner w restauracji w stolicy Szkocji, Edynburgu. Samo ciasto swoje korzenie ma w Ameryce Północnej, choć nazwanie brownie ciastem może być nie do końca trafne.

Dla mnie jest to coś pomiędzy ciastem a ciasteczkim – baaardzo czekoladowym i tak słodkim, że ciężko zjeść więcej niż jedną niewielką porcję.



Brownie przyjmuje formę płaskiego ciasta i jest podawane na ciepło i na zimno w postaci małych kwadratowych porcji. Pamiętam, że brytyjska odmiana była tak czekoladowa, że po krótkim

podgrzaniu z kawałka ciasta zaczynają wypływać czekolada :)

Deser ten zawsze robi furorę swoim bardzo czekoladowym smakiem. Raz poczęstowani goście przy każdej kolejnej okazji domagają się powtórki z czekoladowej rozrywki.

Czas przygotowania:

Przygotowanie brownie tylko za pierwszym razem wydaje się pracochłonne - przy odrobinie wprawy zajmuje to 10 do 15 minut + czas pieczenia.

Składniki potrzebne do upieczenia ciasta Brownie

Podane proporcje pozwalają przygotować duże ciasto na blasze o wymiarach ok. 30 na 40 cm. Często przygotowuję brownie z połowy podanych składników

- dwie tabliczki dobrej gorzkiej czekolady (200 gram)
- 1 kostka masła (ok 200 g)
- 100 g mąki pszennej
- 200 g cukru (zwykle przepisy podają większą ilość ale dla mnie to przesada, jeżeli mam to używam cukru trzcinowego)
- 6 jajek
- opcjonalnie: garść grubo pokrojonych orzechów lub migdałów



Przygotowanie Brownie

1. Na małym ogniu stawiam rondel z niewielką ilością wody, a następnie na rondel stawiam szklaną miskę. W ten sposób gorąca para wodna szybko i sprawnie rozpuści co trzeba, a ja uniknę możliwości przypalenia czekolady.



2. Do miski wrzucam masło i połamaną na mniejsze kawałki czekoladę.
3. Zawartość miski delikatnie mieszam, kiedy masło z czekoladą zaczynają się topić. I tak aż do uzyskania jednolitej gładkiej masy czekoladowej.



4. Po uzyskaniu jednolitej masy odstawiam miskę z czekoladą na bok do ostygnięcia.

5. W drugiej misce ubijam mikserem mąkę z cukrem i jajkami – aż do połączenia się składników w jednorodną masę (cukier nie musi się rozpuścić).
6. Do zmiksowanej masy wlewam rozpuszczoną czekoladę z masłem, wrzucam dodatki (np. orzechy) i całość starannie mieszam.
7. Następnie przelewam masę brownie do blachy wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto powinno mieć 2 do 3 cm wysokości.
8. Brownie wstawiam do piekarnika nagrzanego do temperatury 200 stopni Celsjusza i piekę przez 20 minut.
9. Po upieczeniu i ostudzeniu kroję na kwadratowe porcje i podaję na różne sposoby, na ciepło i na zimno, z lodami, z owocami, z polewą czekoladową i saute.

Ponieważ w chwili publikacji przepisu panuje dokuczliwy, czerwcowy upał, proponuję podanie brownie w towarzystwie świeżych i soczystych czereśni!



Smacznego! :-)

Skomentuj Pod przepisem mamy już 92 komentarzy!

Newsletter > Nie przegap :-)

Nie chcesz przegapić nowych przepisów na blogu i konkursów z nagrodami? Nic prostszego - dołącz do setek czytelników bloga aby jeden lub dwa razy w miesiącu otrzymywać najsmaczniejszy newsletter.

Zapisz się

tagi: ciasto (<http://www.zajadam.pl/tag/ciasto>), czekolada (<http://www.zajadam.pl/tag/czekolada>), czereśnie (<http://www.zajadam.pl/tag/czeresnie>), gorzka czekolada (<http://www.zajadam.pl/tag/gorzka-czekolada>), Na deser (<http://www.zajadam.pl/tag/deser>), orzechy (<http://www.zajadam.pl/tag/orzechy>), piekarnik (<http://www.zajadam.pl/tag/piekarnik>), przepis (<http://www.zajadam.pl/tag/przepis>), psychota (<http://www.zajadam.pl/tag/psychota>)

Ilość komentarzy: 92 - dołącz do dyskusji!

Twój adres e-mail nie zostanie opublikowany. Pola, których wypełnienie jest wymagane, są oznaczone symbolem *

Komentarz

Ocena przepisu

Podpis *

Email *

Witryna internetowa

☐ Informuj mnie o odpowiedziach poprzez e-mail. Możesz również subskrybować (<http://www.zajadam.pl/zarzadzanie-subskrypcja?srp=708&srk=96a3d87a5f91617f80777f166194aaa6&sra=s>) wpis bez zostawiania komentarza.

Wyślij komentarz

Damian

22 kwietnia 2016 o 21:59 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-69675>)

Świetny przepis, łatwy, szybki a efekt miazga :) Dzięki i pozdrawiam!

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=69675#respond>)

Wikaa

1 marca 2016 o 21:44 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-69420>)

W smaku bardzo dobre, ale wyszło mi jak murzynek, suche i puszyste. Nie tak sobie je wyobrażałam. Co zrobiłam złe?

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=69420#respond>)

gosc

6 kwietnia 2016 o 15:19 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-69595>)

Może za długo było pieczone? Jak ja robiłam 1raz piekłam tyle co w przepisie ale teraz wiem że w moim piekaniku muszą ten czas skrócić i jest mega pyszne.wilgotne ciężkie takie jak sobie wyobrażałam:)

Krysminka

22 kwietnia 2016 o 18:07 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-69674>)

Wikaa, u mnie efekt końcowy był taki sam jak Twój, czyli puszyste suche ciasto. Trudno ocenić, co zrobiłaś nie tak, że wyszedł suchy murzynek. Mogę natomiast napisać, co ja błędnie zrobiłam, że mi ciasto nie wyszło. Wbrew przepisowi zmniejszyłam ilość masła ... bo wydawało mi się, że będzie za kaloryczne i ubiłam białko osobno i na końcu je dodałam. Tylko tyle zmieniłam i wyszła mi beza zamiast brownie :).

olena

22 stycznia 2016 o 09:18 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-69127>)

A czy masz może jakieś sprawdzone przeliczniki wagowe na te właśnie składniki? Nie mam wagi, dysponuje łyżką i szklanka, a ciasto MUSI się udać :D

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=69127#respond>)

olena

20 stycznia 2016 o 10:02 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-69112>)

witam:) czy można robić z malinami? jaka ilość byłaby najlepsza?

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=69112#respond>)

Tomek Lach (<http://www.enjoyyourlife.pl>)

20 stycznia 2016 o 11:22 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-69113>)

Można z malinami, dodaj ile uważasz – nie zaszkodzi :)

aga

6 stycznia 2016 o 16:22 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-69001>)

Rewelacja !!! Wyszło doskonale pomimo braku u mnie zdolności do wypieków.

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=69001#respond>)

Małgorzata

31 grudnia 2015 o 17:35 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68953>)

Ciasto świetne. Dodam, że warto najpierw utrzeć jajka z cukrem, wychodzi jakby lepsze... Ale ja w końcu przerobiłam je na bezcukrowe: masło łączę z gorzkim kakao, a do masy daję moczone przez kilka godzin i rozdrobnione blenderem daktyle. Wychodzi palce lizać. :)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=68953#respond>)

ewa

29 grudnia 2015 o 12:01 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68935>)

Pierwszy raz piekłam brownie – wyszło bardzo dobre :)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=68935#respond>)

Iga

22 grudnia 2015 o 20:23 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68886>)

Bomba! Nie umiem piec ciast i poza kruchymi ciastkami maślanymi nie podejmuję rękawicy a tu proszę, niespodzianka-udało się i jest pycha. Piekłam w tortownicy 24cm przez 30min wersję z orzechami włoskimi i jest git. Dzięki za przepis. Dodaję do notesu z przepisami.

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=68886#respond>)

Ewa

19 grudnia 2015 o 22:35 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68842>)

Rewelacja !!!

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=68842#respond>)

Ewa

19 grudnia 2015 o 22:40 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68843>)

Jadłam ciasto już kilka razy pieczone przez kogoś innego i było dobre .

W końcu upiekłam sama według przepisu i to jest pychota !

Dzięki za przepis

Ewa .

Helena

9 grudnia 2015 o 18:50 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68759>)

Jest to najlepszy przepis na brownie dostępny wśród wielu w internecie! Piszę to z pełną odpowiedzialnością, jako osoba, która wypróbowała kilka przepisów i jako miłośnik oraz znawca tego przysmaku. Ciasto nie wysycha, jest idealne. A dzieci potrafią je zjeść w ciągu jednego wieczora... Polecam i

dziękuję.

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=68759#respond>)

magda

9 grudnia 2015 o 14:59 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68758>)

Dzięki za przepis,to moje pierwsze brownie i wyszło super jak na zdjęciu. Napewno będę je modyfikować w przyszłości 😊

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=68758#respond>)

anrze

16 listopada 2015 o 18:50 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68615>)

Przepyszne ciasto :) pieklam w 190 st przez 19 minut i wyszło pyszne wilgotne ciasto ktore znika w błyskawicznym tempie :)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=68615#respond>)

Marta

29 października 2015 o 15:54 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68453>)

jak długo może postać, zanim nie zrobi się czerstwe?

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=68453#respond>)

Danuta (<http://google>)

24 października 2015 o 21:52 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68406>)

dzień dobry,ja do czekolady dodałam trochę cynamonu oraz przyprawę korzennej.Podałam na ciepło z lodami waniliowymi-super...dziękuję za taki szybki i łatwy przepis.

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=68406#respond>)

Wika

24 października 2015 o 18:05 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68404>)

Co zrobiłam nie tak ze nie mam płynnego środka? Wyszedł jak murzynek

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=68404#respond>)

Kuba

17 października 2015 o 18:36 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68321>)

Ciasto wyszło extra, aczkolwiek zmniejszyłem temperature do 180 i lekko czas pieczenia do 18 minut bo po nakuciu wykalaczka miałem wrażenie ze wyjdzie z tego suchy murzynek. Idealnie mokry w srodku. Rewelacyjny posmak melasy, bo zamiast białego cukru, uzylem cukier trzcinowy dark muscovado. Dzieki :-)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=68321#respond>)

Marlik

1 października 2015 o 19:21 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68175>)

Witam, czy pieczesz to z termoobiegiem? Pozdrawiam

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=68175#respond>)

Tomek Lach (<http://www.enjoyyourlife.pl>)1 października 2015 o 20:51 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68176>)

Ciasta i pizzę zawsze piekę bez termoobiegu

Kasia30 września 2015 o 18:46 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68165>)

Gratuluję świetnego przepisu! Ciasto wyszło super, smakowało całej rodzinie! Polecam użyć gorzkiej czekolady Lindt „Strawberry intense”- nadaje ciekawy truskawkowy posmak ;)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=68165#respond>)

Ania13 września 2015 o 18:06 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68002>)

Świetnie! Posłuchałam Pana i miska pod wpływem gorąca pękła.....

Tak to jest jak człowiek nie słucha swojego rozumu

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=68002#respond>)

Tomek Lach (<http://www.enjoyyourlife.pl>)14 września 2015 o 11:48 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-68007>)

To się zdarza kiedy zimne szkło nagle potraktujesz bardzo wysoką temperaturą – wiele razy korzystałem ze szklanych naczyń do kąpeli wodnej i żadne nie pękło :)

Patrycja2 sierpnia 2015 o 20:35 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-65903>)

Ciasto jest lepsze z większą ilością cukru czy mniejszą? Z góry dziękuję za odpowiedź.

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=65903#respond>)

Tomek Lach (<http://www.enjoyyourlife.pl>)2 sierpnia 2015 o 21:03 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-65904>)

Ja wolę z mniejszą ilością cukru :)

aga3 czerwca 2015 o 10:38 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-61710>)

Ciasto cudownie pyszniętkie. Dziękuję

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=61710#respond>)

Mania4 października 2014 o 19:41 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-28209>)

Wyszło cudownie, choć zamiast większości mąki dodałam zmielone orzechy włoskie i laskowe. Dodałam też troszkę mniej cukru i teraz wiem, że to nie był dobry pomysł. Dzięki temu zniknie dwa razy szybciej :D

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=28209#respond>)

anka k.

14 września 2014 o 18:58 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-25330>)

upiekłam,wyszło :) przepyszne :) dziekuje za przepis

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=25330#respond>)

Myszka

14 kwietnia 2014 o 23:18 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-14805>)

Wyszło!!! :) Długo szukałam przepisu, który nie da mi murzynka, a brownie i każdy przepis w internecie miał taką skazę w komentarzach.. Zdecydowałam się na ten, bardzo przy tym zamartwiając o niepożądane wyrośnięcie. Lekkie uniesienie ciasta wpawiło mnie w stan przedzawałowy, ale po rozkrojeniu moim oczom ukazał się czekoladowy środek wyglądający jak czekoladowa masa. Czyli chyba dobrze..? :) Smakuje wyśmienicie, mam nadzieję, że nie wywoła też choroby żołądka. :) Dzięki za przepis Tomek! :*

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=14805#respond>)

Dr_house

9 kwietnia 2014 o 16:18 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-14585>)

Blacha 60 x 30 cm? Gratuluję posiadania piekarnika, do którego takowa blacha wchodzi... :)) Ponadto przy tej ilości masy i tak wielkiej blasze to chyba wychodzi wafel brownie, a nie ciasto. Panie Tomku, czy aby na pewno do podanego przepisu nie wkradł się jakiś błąd?

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=14585#respond>)

Tomek Lach (<http://tomaszlach.com>)

9 kwietnia 2014 o 17:13 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-14586>)

Słuszna uwaga z tym rozmiarem blachy :) Już poprawiłem.

Ola

3 kwietnia 2014 o 09:21 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-14357>)

To już moje kolejne brownie, tym razem z Twojego przepisu. Niestety ja od ciasta brownie oczekuję, że będzie bardzo mokre w środku. 200 stopni + 20 minut tego efektu nie daje – ba! nawet 15 minut (bo na tyle zostawiłam) to za dużo :D Ciasto pyszne, ale będę eksperymentować dalej ;D

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=14357#respond>)

Zuza

22 lutego 2014 o 23:38 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-13299>)

Najlepsze browni jakie jadłam kiedykolwiek.

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=13299#respond>)

Klara

4 lutego 2014 o 14:58 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-13073>)

Och.. :) Cudeńko. Smakuje pysznie. Ja osobiście dałam jeszcze mniej cukru. Podałam z lodami waniliowymi i sorbetem z mrożonych truskawek. Uważam, że świetnie komponuje się z jogurtem greckim i wszelkimi owocami. Mam pytanie. Czy można by było dać trochę kawy rozpuszczalnej czy to zepsuło by smak? Ile czasu może stać brownie? Dziękuję panu za cudowny przepis! :)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=13073#respond>)

Klara

4 lutego 2014 o 15:05 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-13074>)

Jeszcze jedno pytanie! :) Można użyć cukru pudru? :3

Tomek Lach (<http://tomaszlach.com>)

4 lutego 2014 o 19:59 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-13076>)

Możesz użyć cukru pudru :)

Tomek Lach (<http://tomaszlach.com>)

4 lutego 2014 o 20:00 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-13077>)

Klara eksperymentuj do woli, myślę że z kawą też będzie OK :) A sorbet i lody waniliowe... ale mi smaka narobiłaś!!! :)))

kasik

19 stycznia 2014 o 19:33 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-12926>)

Tomku upiekłam..., nie zdążyło wystygnąć, bo moi panowie tak szybko je zjedli :-)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=12926#respond>)

Tomek Lach (<http://tomaszlach.com>)

19 stycznia 2014 o 20:15 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-12928>)

Super! U mnie podobnie to wygląda ;)

LaCult (<http://lacultcraftingpot.wordpress.com>)

19 stycznia 2014 o 17:35 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-12923>)

a Twoje brownie! smakowicie się prezentuje... yummi!

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=12923#respond>)

LaCult (<http://lacultcraftingpot.wordpress.com>)

19 stycznia 2014 o 17:33 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-12922>)

o. tak. zdecydowanie polecam opcję „brownieowo-owocową”. ja swoje serwowałam z jeżynami. zapraszam do galerii zdjęć i przepisu. może również się spodoba..?

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=12922#respond>)

Greg

16 listopada 2013 o 20:21 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-11861>)

A jaka jest różnica między cukrem acukrem trzcinowym?? Jeden i ten sam niezdrowy sit...

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=11861#respond>)

Magda

3 listopada 2013 o 00:08 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-11621>)

Dziekuje za przepis! Brownie wyszedl pyszny!!

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=11621#respond>)

Lilu

5 października 2013 o 17:41 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-11308>)

A można użyć cukru pudru ? Jeśli tak to w jakich ilościach ? A i jeszcze w jakiej formie się to piecze ;) Wygląda bosko, muszę spróbować

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=11308#respond>)

zosiaSamosia

29 września 2013 o 22:07 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-11215>)

Pytanko (może z księżycą:)): A pieczemy na termoobiegu czy „góra/dół”. ja dopiero przestawiam się na piekarnik elektryczny...

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=11215#respond>)

Tomek Lach (<http://tomaszlach.com>)

30 września 2013 o 10:35 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-11223>)

Zosia najlepiej wypróbuj obie opcje i porównaj :) Myślę że tak czy siak wyjdzie dobrze.

Monika

22 września 2013 o 19:29 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-11075>)

Dzisiaj pierwszy raz upiekłam ciasto wg Twojego przepisu, z drobna modyfikacja (dodałam szczyptę soli i 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej do płynnej czekolady, żeby podkreślić smak) wyszło fenomenalne. Dziękuję za inspirację ;)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=11075#respond>)

Mateusz

19 września 2013 o 19:44 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-11024>)

Przydałaby się wersja do wydruku :)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=11024#respond>)

Tomek Lach (<http://tomaszlach.com>)

19 września 2013 o 22:31 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-11028>)

Dzięki za uwagę – myślę o tym od jakiegoś czasu :-)

kamnilla102

20 sierpnia 2013 o 17:48 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-10161>)

Witam , długo zbierałam się do upieczenia brownie, dzisiaj w końcu nadszedł ten dzień:) Właśnie wyjełam z piekarnika i czekam na męża z konsumpcją:) Choć pokusa ogromna by już spróbować :0
Pozdrawiam

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=10161#respond>)

Joasia

17 sierpnia 2013 o 15:01 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-10101>)

Jeszcze nie próbowałam, ale zaraz ide robić mam nadzieje że to ciacho stanie się jednym z moich ulubionych i że posmakuje całej mojej rodzinie!!!

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=10101#respond>)

Aśka

7 sierpnia 2013 o 15:10 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-9933>)

Ps. do połowy ciasta dodałam malinki z kompotu mojego taty i uważam, że był to traf w dziesiątkę! :)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=9933#respond>)

Aśka

7 sierpnia 2013 o 15:09 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-9932>)

Tomku,

bardzo Ci dziękuję za ten przepis, ale mam jedno pytanko :) ostatnio robiłam Brownie wg twojego przepisu i smakowało świetnie ale niestety niczym nie różnił się od naszego murzynka, ciasto wyrosło mi troszeczkę za mocno i nie było tak zbite jak Brownie powinno być, piekłam w odpowiedniej temp i czasowo też wydaje mi się że dobrze, czy masz może pomysł co jeszcze mogło mieć wpływ na to?

Pozdrawiam serdecznie!!

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=9932#respond>)

anja

4 sierpnia 2013 o 06:53 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-9864>)

Wczoraj pierwszy raz w życiu zrobiłam brownie według Pańskiego przepisu i wyszło znakomicie!!! Przepis prosty, szybki i efekt wyśmienity, a ponieważ u nas też był wczoraj upał podałam ciasto według sugestii z czereśniami – ciekawa kombinacja :) Pozdrawiam serdecznie i dziękuję za ciekawe doznania smakowe :)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=9864#respond>)

Asia

5 lipca 2013 o 09:32 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-9378>)

Dałam wiśnie z likieru i kieliszek likieru amaretto – odpadłam, sam grzech :)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=9378#respond>)

Tomek Lach (<http://tomaszlach.com>)

5 lipca 2013 o 15:00 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-9380>)

Brzmi super !!! :-)

Natala

1 lipca 2013 o 18:46 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-9340>)

Fajny przepis, tylko chyba lepiej robić połowę porcji (o czym wspomniałeś :) Dobry pomysł z cukrem trzcinowym zamiast białego. Po upieczeniu ciasto wychodzi napawdę cieniutkie, ale bardzo przyjemnie się je je :D Dzięki!

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=9340#respond>)

Zosia

27 czerwca 2013 o 17:29 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-9284>)

ciasto włożyłam do piekarnika, zamiast masła dałam margarynę. mam nadzieję, że wyjdzie! ;)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=9284#respond>)

Tomek Lach (<http://tomaszlach.com>)

27 czerwca 2013 o 19:47 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-9286>)

Zosia czekam na relację po degustacji :-)

Rysunkowa

14 czerwca 2013 o 14:37 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-9053>)

Właśnie włożyłam ciasto do piekarnika, pięknie pachnie już nie mogę się doczekać degustacji ^^ bardzo prosty przepis a efekt boski dzięki :D

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=9053#respond>)

Ania Sowa

2 czerwca 2013 o 15:10 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-8943>)

Ciasto wyszło pyszne, potwierdza to malzonek, który zjadł na raz poł blaszki.

Zamieniłam białą makę na pełnoziarnistą, użyłam fruktozy i dodałam o 1 jajko mniej, można jeść bez wyrzutów sumienia :)

Super przepis.

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=8943#respond>)

karolina

15 lipca 2013 o 19:21 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-9566>)

czysta fruktoza nie jest najlepszym pomysłem – jest bardziej „tłuszczogenna” niż odpowiednia ilość sacharozy, czy glukozy ;) by zredukować kalorie polecam zmniejszyć ilość zwykłego cukru, czyli sacharozy właśnie :)

Leena

31 maja 2013 o 19:06 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-8931>)

Wspaniały przepis, usiłowałam już z kilku innych zrobić i nie wychodziło, a tu szybko do zrobienia i wyszło przepyszne :)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=8931#respond>)

ona

25 maja 2013 o 13:08 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-8840>)

dodałam płatki migdałów, wyparzone rodzynki i odrobinę aromatu o zapachu rumu, mniem

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=8840#respond>)

Magda (<http://kuchenne-gotowanie.blogspot.com>)24 maja 2013 o 14:06 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-8832>)

Właśnie upiekłam. Fantastyczne, i jakie łatwe w przygotowaniu! :):)

[Odpowiedz \(<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=8832#respond>\)](http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=8832#respond)**sister000**18 kwietnia 2013 o 16:09 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-8452>)

A ja zmieniłam brownie na bardziej „zdrowe” – ze względu na to, że było robione dla taty, który niestety ze względu na serce musi uważać na tłuszcz i cukier. Połowę cukru zamieniłam więc na płynny słodzik do pieczenia, dopełniłam objętościowo otrębami owsianymi. Masło wymieniłam na jogurt bałkański o bardzo gęstej konsystencji. Dałam 1,5 tabliczki czekolady i dopełniłam dwiema kopiastymi łyżeczkami kakao. Może nie jest to w stu procentach brownie klasyczny ale z pewnością możliwy do konsumpcji dla osób ograniczonych dietą z powodów zdrowotnych :)

[Odpowiedz \(<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=8452#respond>\)](http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=8452#respond)**Tomek Lach (<http://tomaszlach.com>)**18 kwietnia 2013 o 16:53 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-8454>)

Świetnie – trzeba eksperymentować :) Dzięki za podzielenie się tą informacją.

sister00018 kwietnia 2013 o 17:52 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-8458>)

Co ciekawe – tak zmienione ciasto nie smakuje jak gorszy zamiennik – jest bardzo słodkie, mocno czekoladowe, wilgotne a po podgrzaniu wprost się rozpyływa!

W planach mam też modyfikację Twojego ciasta marchewkowego – eliminacja masła i części cukru. Oczywiście w komentarzu pozostawię opis zmian i opis efektu :)

Tomek Lach (<http://tomaszlach.com>)18 kwietnia 2013 o 20:17 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-8461>)

Świetnie, czekam niecierpliwie – to na pewno będzie bardzo przydatne dla innych czytelników! :-)

justyna13 kwietnia 2013 o 19:46 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-8355>)

ratunku, moje ciasto podczas pieczenia ma bardzo strome wzniesienia!

[Odpowiedz \(<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=8355#respond>\)](http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=8355#respond)**Tomek Lach (<http://tomaszlach.com>)**13 kwietnia 2013 o 19:55 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-8356>)

Opadnie w trakcie studzenia :)

Paula21 marca 2013 o 21:36 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-8088>)

Właśnie upiekłam Brownie:-) Pyszności! Nie mogłam się powstrzymać, musiałam zjeść kawałek. Inaczej bym nie zasnęła;-)

Ps. Piekłam około 30 min.

Pozdrawiam.

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=8088#respond>)

Klaudia

16 marca 2013 o 10:39 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-7978>)

zrobiłam, od razu wyszło pyszne, dziękuję za wspaniały przepis :)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=7978#respond>)

lili

6 marca 2013 o 19:23 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-7870>)

jak dla mnie magiczne ciasto! trafiłam nim przez żołądek do serca mojego lubego:) polecam

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=7870#respond>)

PannaCiasteczkowa

23 lutego 2013 o 15:19 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-7672>)

Upiekłam ciasto zgodnie z przepisem...i nie wyszło. O toż to, ciasto wyrosło...? Tak, to jest dla mnie po prostu niewiarygodne. Mimo iż robione było zgodnie z przepisem, nie wyszło mi Browni tylko ciasto czekoladowe. Ale i tak jest dobre, pozdrawiam. (nie wiem jak to możliwe xD)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=7672#respond>)

Tomek Lach (<http://www.wordpressninja.pl>)

25 lutego 2013 o 16:12 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-7692>)

hmm nie do końca rozumiem w czym problem ;)

Klaudia

19 lutego 2013 o 19:16 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-7616>)

wyszło cudownie, wręcz idealne :) tylko boję się, bo przypaliłam na górze trochę, bo w środku było płynne, jak wkładałam patyczek, jak tego uniknąć?

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=7616#respond>)

Klaudia ;)

4 kwietnia 2014 o 20:32 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-14440>)

Z brownie o to chodzi żeby był tzw. „zakalec” :) Jeśli było płynne w środku to tym lepiej. Nie trzeba sprawdzać patyczkiem :)

olala

19 lutego 2013 o 15:21 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-7611>)

jak duża powinna być blacha?

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=7611#respond>)

Tomek Lach (<http://www.wordpressninja.pl>)

19 lutego 2013 o 17:21 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-7613>)

Przy podanych proporcjach zwykle używam długiej keksówki – wtedy brownie jest nieco wyższe.

Ewentualnie używam blachy o wymiarach ok. 20 na 30 cm i wychodzi brownie niewysokie.

Anja

16 lutego 2013 o 14:50 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-7532>)

Super :) Robię chyba z 5 raz w tym miesiącu ;P

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=7532#respond>)

Zochan

3 lutego 2013 o 19:47 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-7395>)

Rewelacja. 15 minut roboty, a satysfakcja gwarantowana. Ma twardą skorupkę, a miękki czekoladowy środek rozpywa się w ustach.

Pozdrawiam ;)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=7395#respond>)

bound

3 lutego 2013 o 15:16 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-7390>)

Jest idealne, a jeśli zaczniemy zmieniać to wtedy nie będzie już amerykańskie ciastko/ciasto :)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=7390#respond>)

Atom (<http://Brak>)

26 grudnia 2012 o 17:51 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-6895>)

Przepis sprawdzony, rewelka:)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=6895#respond>)

Maria

14 grudnia 2012 o 19:52 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-6708>)

Wyszedł Pyszny:)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replyto=6708#respond>)

Esti

24 listopada 2012 o 11:13 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-6327>)

Właśnie je robię, a tak się zastanawiałem czy jak bym dała trochę proszku do pieczenia czy by to bardzo zmieniło ciasto które chyba nie dokonać powinno wyros, ale zawsze jak w pl coś przykalcowatego mi wychodziło nawet jak powinno mieć taka konsystencję to uważane było za złe wykonane

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=6327#respond>)

Tomek Lach (<http://www.everestmedia.pl>)

24 listopada 2012 o 12:14 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-6329>)

Esti spróbować nie zaszkodzi – a nuż taka wersja bardziej będzie Tobie pasowała :) Ja wolę takie zbite i nie wyrośnięte ciasta bez proszku do pieczenia albo z jego minimalną ilością.

Anetta

12 lipca 2012 o 13:01 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-5027>)

aaaa, i jeszcze jedno: nie wiem czy to profanacja czy też nie, ale zamiast rozpuszczać masło i czekoladę w kąpieli wodnej, usprawniam sobie pracę wykorzystując do tego mikrofalówkę. Tak!!! Podgrzewam tylko parę chwil, aby składniki zaczęły się rozpuszczać, a potem mieszam łyżką i wychodzi super płynna masa, którą wlewam do obitej masy jajeczno-cukrowo-migdałowej bez czekania aż ostygnie :)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=5027#respond>)

Tomek Lach (<http://www.everest-studio.pl>)

12 lipca 2012 o 13:28 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-5029>)

Anetta jeżeli na koniec otrzymujesz pyszne brownie to nie ma żadnej profanacji – jak to pewna znana Kasia napisała „Make life easier” ;)

Anetta

12 lipca 2012 o 12:56 (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie#comment-5026>)

Tomku, ja piekę brownie z takiego samego przepisu. Ale kiedyś pokusiłam się o zamianę mąki na zmielone migdały i dodatkowo o dodanie soku z limonki i startej skórki z limonki (lub z cytryny). Wypróbuj, boskie!!!!!!! Sama nie wiem, która wersja lepsza :)

Odpowiedz (<http://www.zajadam.pl/deser/brownie?replytocom=5026#respond>)

Ilość komentarzy: 92 - dołącz do dyskusji!

Twój adres e-mail nie zostanie opublikowany. Pola, których wypełnienie jest wymagane, są oznaczone symbolem *

Komentarz

Ocena przepisu

Podpis *

Email *

Witryna internetowa

☐ Informuj mnie o odpowiedziach poprzez e-mail. Możesz również subskrybować (<http://www.zajadam.pl/zarzadzanie-subskrypcja?srp=708&srk=96a3d87a5f91617f80777f166194aaa6&sra=s>) wpis bez zostawiania komentarza.

Nowe przepisy



(<http://www.zajadam.pl/pizza/pizza-z-patelni>)

Pizza z patelni (<http://www.zajadam.pl/pizza/pizza-z-patelni>)



(<http://www.zajadam.pl/porady-kulinarne/jak-przyrzedzic-szparagi>)

Jak przyrządzić szparagi? (<http://www.zajadam.pl/porady-kulinarne/jak-przyrzedzic-szparagi>)



(<http://www.zajadam.pl/salatki/salatka-z-botwinka-i-kozim-serem>)

Salatka z botwinką i kozim serem (<http://www.zajadam.pl/salatki/salatka-z-botwinka-i-kozim-serem>)

(<http://www.zajadam.pl/koktajle/smoothie-z-platkami-owsianymi>)

Smoothie z płatkami owsianymi (<http://www.zajadam.pl/koktajle/smoothie-z-platkami-owsianymi>)



(<http://www.zajadam.pl/pizza/pizza-z-grzybami-i-baklazanem>)

Szybka pizza z grzybami i bakłażanem (<http://www.zajadam.pl/pizza/pizza-z-grzybami-i-baklazanem>)

Sprawdź nasz kanał na YouTube (http://youtube.com/ZajadamPL?sub_confirmation=1) i oglądaj najnowsze filmy:



Tomek Lach | Zajadam.pl



Lista e-mail'owa

Zajadam.pl to informacje o nowych przepisach i konkursach z nagrodami.

Twoje imię (nieobowiązkowe)

Wpis swój adres e-mail*

Zapisz się



(<http://www.zajadam.pl/pizza>)

Przepisy na pizzę



(<http://www.zajadam.pl/koktajle>)

Zdrowe koktajle



(<http://www.zajadam.pl/akademia>)

Akademia Smaku

Pomysły na

[dania z dynią \(http://www.zajadam.pl/dynia\)](http://www.zajadam.pl/dynia) [zdrowe koktajle \(http://www.zajadam.pl/koktajle\)](http://www.zajadam.pl/koktajle)
[dania ze szparagami \(http://www.zajadam.pl/tag/szparagi\)](http://www.zajadam.pl/tag/szparagi) [obiad \(http://www.zajadam.pl/tag/obiad\)](http://www.zajadam.pl/tag/obiad)
[śniadanie \(http://www.zajadam.pl/tag/pomysl-na-sniadanie\)](http://www.zajadam.pl/tag/pomysl-na-sniadanie) [kolację \(http://www.zajadam.pl/tag/kolacja\)](http://www.zajadam.pl/tag/kolacja)
[dania wegetariańskie \(http://www.zajadam.pl/tag/kuchnia-wegetarianska\)](http://www.zajadam.pl/tag/kuchnia-wegetarianska) [szybkie przepisy \(http://www.zajadam.pl/tag/szybkie-przepisy\)](http://www.zajadam.pl/tag/szybkie-przepisy)

Warto zobaczyć (<http://www.zajadam.pl>)

[Wartości odżywcze \(http://www.zajadam.pl/wartosci-odzywcze/\)](http://www.zajadam.pl/wartosci-odzywcze/) [Zdrowy tryb życia \(http://www.zajadam.pl/zdrowy-tryb-zycia\)](http://www.zajadam.pl/zdrowy-tryb-zycia)

Składniki

[bób \(http://www.zajadam.pl/tag/bob\)](http://www.zajadam.pl/tag/bob) [czekolada \(http://www.zajadam.pl/tag/czekolada\)](http://www.zajadam.pl/tag/czekolada) [cukinia \(http://www.zajadam.pl/tag/cukinia\)](http://www.zajadam.pl/tag/cukinia)
[czosnek \(http://www.zajadam.pl/tag/czosnek\)](http://www.zajadam.pl/tag/czosnek) [dynia \(http://www.zajadam.pl/tag/dynia\)](http://www.zajadam.pl/tag/dynia) [gruszki \(http://www.zajadam.pl/tag/gruszki\)](http://www.zajadam.pl/tag/gruszki)
[kapusta \(http://www.zajadam.pl/tag/kapusta\)](http://www.zajadam.pl/tag/kapusta) [kasza gryczana \(http://www.zajadam.pl/tag/kasza-gryczana\)](http://www.zajadam.pl/tag/kasza-gryczana)
[kolendra \(http://www.zajadam.pl/tag/kolendra\)](http://www.zajadam.pl/tag/kolendra) [kukurydza \(http://www.zajadam.pl/tag/kukurydza\)](http://www.zajadam.pl/tag/kukurydza)
[marchewka \(http://www.zajadam.pl/tag/marchewka\)](http://www.zajadam.pl/tag/marchewka) [migdały \(http://www.zajadam.pl/tag/migdal\)](http://www.zajadam.pl/tag/migdal)
[orzechy \(http://www.zajadam.pl/tag/orzechy\)](http://www.zajadam.pl/tag/orzechy) [papryka \(http://www.zajadam.pl/tag/papryka\)](http://www.zajadam.pl/tag/papryka)
[pomidory \(http://www.zajadam.pl/tag/pomidory\)](http://www.zajadam.pl/tag/pomidory) [szparagi \(http://www.zajadam.pl/tag/szparagi\)](http://www.zajadam.pl/tag/szparagi)
[szpinak \(http://www.zajadam.pl/tag/szpinak\)](http://www.zajadam.pl/tag/szpinak) [ziemniaki \(http://www.zajadam.pl/tag/ziemniaki\)](http://www.zajadam.pl/tag/ziemniaki)

Różne

[Porady \(http://www.zajadam.pl/porady-kulinarne\)](http://www.zajadam.pl/porady-kulinarne) [Ile waży... \(http://www.zajadam.pl/ile-wazy\)](http://www.zajadam.pl/ile-wazy)

Najpopularniejsze przepisy

- [Suszone pomidory \(http://www.zajadam.pl/cos-z-niczego/pomidory-suszone-w-piekarniku\)](http://www.zajadam.pl/cos-z-niczego/pomidory-suszone-w-piekarniku)
- [Leczo z cukinią \(http://www.zajadam.pl/dobre-przepisy/leczo\)](http://www.zajadam.pl/dobre-przepisy/leczo)
- [Ciasto marchewkowe \(http://www.zajadam.pl/deser/ciasto-marchewkowe\)](http://www.zajadam.pl/deser/ciasto-marchewkowe)
- [Przepis na rosół \(http://www.zajadam.pl/przepisy-zupy/rosol-domowy\)](http://www.zajadam.pl/przepisy-zupy/rosol-domowy)
- [Pizza włoska \(http://www.zajadam.pl/dobre-przepisy/pizza-wloska\)](http://www.zajadam.pl/dobre-przepisy/pizza-wloska)
- [Ciasto do pizy domowej \(http://www.zajadam.pl/dobre-przepisy/pizza-ciasto\)](http://www.zajadam.pl/dobre-przepisy/pizza-ciasto)
- [Pierogi ruskie \(http://www.zajadam.pl/dobre-przepisy/pierogi-ruskie\)](http://www.zajadam.pl/dobre-przepisy/pierogi-ruskie)
- [Bruschetta \(http://www.zajadam.pl/kanapki/bruschetta\)](http://www.zajadam.pl/kanapki/bruschetta)
- [Kontakt \(http://www.zajadam.pl/kontakt\)](http://www.zajadam.pl/kontakt)
- [O blogu \(http://www.zajadam.pl/o-blogu\)](http://www.zajadam.pl/o-blogu)
- [Facebook \(http://facebook.com/zajadam\)](http://facebook.com/zajadam) / [Instagram \(http://instagram.com/tomeklach\)](http://instagram.com/tomeklach)
- [Współpraca i reklama \(http://www.zajadam.pl/wspolpraca\)](http://www.zajadam.pl/wspolpraca)
- [Polityka prywatności \(http://www.zajadam.pl/polityka-prywatnosci\)](http://www.zajadam.pl/polityka-prywatnosci)
- [tomaszlach.com \(http://tomaszlach.com\)](http://tomaszlach.com)
- Obsługa techniczna strony:
[WP Served - WordPress Experts \(http://wpserved.com\)](http://wpserved.com)



(<http://zmiksowani.pl>)



(<http://durszlak.pl/>)



[//plus.google.com/107826611379922849687?prsrc=3](http://plus.google.com/107826611379922849687?prsrc=3) Follow my blog with Bloglovin (<http://www.bloglovin.com/blog/3812259>

[/?claim=v848yw8w9ce](http://www.bloglovin.com/blog/3812259/?claim=v848yw8w9ce))