



## Brownie z cukinią

★★★★★ (19)

50 minut

12 osób

łatwy

## Wartości odżywcze

317 kcal / 1 porcję (94 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 335.95 kcal 16.8%	Białko 6.65 g 13.3%	Węglowod. 33.03 g 12.23%	Tłuszcze 20.17 g 28.81%	Błonnik 2.44 g 9.76%	<b>GDA</b> 16.8%
--------------------------------------	---------------------------	--------------------------------	-------------------------------	----------------------------	---------------------



## Składniki

- Olej rzepakowy uniwersalny - 160g (16 łyżek stołowych)
- Cukier brązowy - 75g (15 łyżeczek)
- Cukier muscovado - 20g (¼ szklanki)
- Proszek do pieczenia - 4g (łyżeczka)
- Jaja kurze surowe - 100g (2 sztuki)
- Maślanka naturalna 0,5 % tłuszczu - 120g (½ szklanki)
- Mąka pszenna pełnoziarnista - 300g (20 łyżek stołowych)
- Czekolada gorzka - 100g
- Kakao 16%, proszek - 20g (2 łyżki stołowe)
- Kawa rozpuszczalna - 4g (2 łyżeczki)
- Cukinia - 200g
- Aromat waniliowy - 8g (2 łyżeczki)
- Orzechy włoskie - 20g (5 sztuk)



## Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Cukinię umyj i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej i odstaw.

**KROK 2:** Zmiksuj olej i cały cukier. Dodaj proszek do pieczenia, sól. Dalej miksuj. Po kolei wbijaj jajka cały czas mieszając.

**KROK 3:** Dodawaj mąkę na przemian z maślanką miksując. Następnie dosyp kakao i kawę dalej miksując. Na końcu dodaj cukinię (około 2 szklanki) i rozpuszczoną czekoladę, mieszaj do połączenia wszystkich składników. Wrzuć posiekane orzechy i dodaj aromat waniliowy. Delikatnie zamieszaj masę.

**KROK 4:** Blachę o wymiarach 24 x 34 cm wyłóż papierem do pieczenia i wlej ciasto. Piecz w temperaturze 160°C przez około 35 minut.

Smacznego!

