

Krówkowe brownie z malinami i miętą oraz sos truskawkowy  
od Gosi Leśniarek



## Składniki

### **Krówkowe brownie:**

- 1 kostka masła
- 1 czekolada mleczna
- 1 lub 2 gorzkie czekolady
- 3 jajka
- 1 szklanka cukru,
- 3 łyżki mąki tortowej
- laska prawdziwej wanilii
- 250-300 gram malin świeżych
- 20-25 szt twardych krówek
- kilka listków świeżej mięty do ozdoby

### **Sos truskawkowy:**

- 0,5 kg świeżych truskawek
- laska wanilii
- 2 łyżki miodu
- kilka łyżek soku pomarańczowego

## Opis wykonania

### Przygotowanie brownie:

W niewielkim rondelku roztapiamy masło, dodajemy czekoladę połamaną na kawałki i całość dokładnie mieszamy.

W oddzielnym naczyniu łączymy cukier z jajkami i dokładnie miksujemy.

Roztopioną czekoladę wraz z masłem dokładnie blendujemy.

Dosypujemy mąkę i całość kolejny raz dokładnie mieszamy.

Przelewamy ciasto do formy wyłożonej papierem do pieczenia i posmarowanej masłem.

Do masy dodajemy pokruszone krówki, kilka listków mięty i maliny. Całość pieczemy przez około 30 minut w temperaturze 170 – 180 stopni.

### Przygotowanie sosu truskawkowego:

Truskawki obieramy i kroimy.

Następnie wrzucamy do garnka, dodajemy pozostałe składniki: sok pomarańczowy, laskę wanilii.

Całość dusimy około 5 minut wraz z miodem.

Następnie miksujemy.

Sosem możemy poleć całe ciasto albo przelać do miseczek i podawać obok wraz z ciastem

[photo id="427"]