

Brownie z grilla

Składniki

- 200 g** masła
- 200 g** czekolady gorzkiej
- 250 g** cukru
- 135 g** mąki pszennej
- 50 g** czekolady pokrojonej w drobne kawałki do posypania
- szczypta soli

Przygotowanie:

1. Grill rozgrzej do **160-180 stopni** Celsjusza. Jeżeli grillujesz na gazówce – odkręć wszystkie palniki na minimum. Jeżeli grillujesz na węglowym grillu – rozpal 2/3 komina brykietu, przesyp do koszy i rozsuj je na boki – grilluj w temperaturze pośredniej pomiędzy nimi.
2. Na bocznym palniku grilla przygotuj kąpiel wodną: do małego garnka wlej wodę, zagotuj, na garnku ustaw nieco większą miskę, do której będziemy wrzucali czekoladę.
3. Wrzuć czekoladę. Energicznie mieszaj różgą lub trzepaczką, aby czekolada rozpuściła się. Mieszaj do całkowitego rozpuszczenia.
4. Dodaj pokrojone na mniejsze kawałki masło. Mieszaj trzepaczką lub różgą, aż do całkowitego rozpuszczenia.
5. Do drugiej miseczki rozbij jajka.
6. Oddzielnie wymieszaj jajka z cukrem. Dodaj lekko wystudzoną czekoladę, ciągle mieszając.
7. Dodaj mąkę, sól i mieszaj, aż masa będzie jednolita i bez grudek.
8. Naczynie wyłóż papierem lub posmaruj masłem.
9. Wlej ciasto do naczynia.
10. Posyp dodatkową czekoladą brownie z wierzchu.
11. Ustaw na rozgrzanym ruszcie. Piecz ok **25-30 minut**.
12. **Brownie z grilla gotowe!**