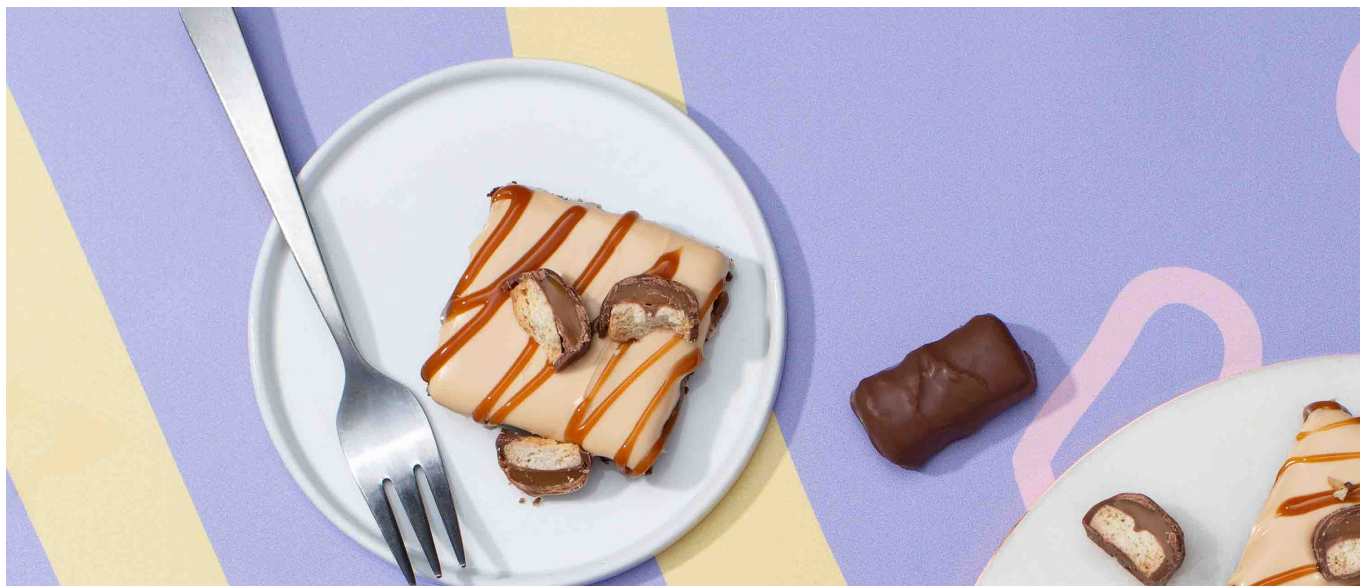


Twix

Twixowe brownie kajmakowe
PRZEPIS

Twixowe brownie kajmakowe



<?xml version="1.0"?>

Czas

1 godzina

Składniki

10 pozycje

Ilość

16 porcji

Te pyszne ciasteczka TWIX to idealny przysmak do przygotowania w rodzinnym gronie!

UDOSTĘPNIJ

- [Pinterest \(otwiera się w nowym oknie\)](#)
- [Facebook \(otwiera się w nowym oknie\)](#)
- [Twitter \(otwiera się w nowym oknie\)](#)
- [Download \(otwiera się w nowym oknie\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

Składniki

- 60 g niesłodzonej czekolady do pieczenia, drobno posiekanej
- 75 g niesolonego masła
- 1/2 łyżeczki soli
- 150 g cukru
- 1 jajko
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 42 g mąki uniwersalnej
- 2 posiekane batony TWIX® Twin Bars
- 42 g gotowego lukru kremowego
- 75 g kajmaku

Wykonanie

1. 1
Rozgrzej piekarnik do 180° C. Natłuść kwadratową blachę do pieczenia o boku 20 cm i wyłóż taką ilością papieru do pieczenia, aby wystawał z brzegów.
2. 2
W żaroodpornej misce ustawionej nad rondlem z wolno gotującą się wodą rozpuść czekoladę, masło i sól, mieszając od czasu do czasu.
3. 3
Zdejmij z ognia i wmieszaj cukier. Pozostaw do lekkiego ostygnięcia.
4. 4
Wmieszaj jajko, aż dobrze się połączy, a następnie dodaj wanilię. Wsyp mąkę, połącz składniki i wymieszaj połowę posiekanych batonów TWIX® Twin Bar.
5. 5
Przełóż ciasto brownie do przygotowanej blachy i wyrównaj wierzchnią warstwę. Piecz przez 20-25 minut lub do momentu, gdy na patyczku włożonym do środka zostanie tylko kilka wilgotnych okruchów.
6. 6
Pozostaw do całkowitego ostygnięcia, wyjmij z blachy i zdejmij papier do pieczenia.
7. 7
Wymieszaj dokładnie lukier oraz 2 łyżki kajmaku aż do uzyskania jednolitej polewy i rozprowadź ją po wierzchu brownie.
8. 8
Posyp brownie pozostałymi posiekanymi batonami TWIX® Twin Bar i skrop po wierzchu resztą kajmaku. Pokrój na 16 kwadratów.
9. 9
Wskazówka: sos karmelowy można zastąpić kajmakiem.

ODKRYJ WIĘCEJ PRZEPISÓW



[Twixowy batonik granola](#)

Czas gotowania

1,5 godziny

Składniki

13 pozycje

[SZCZEGÓŁY](#)



Szarlotka TWIX

Czas gotowania

1,5 godziny

Składniki

12 pozycje

[SZCZEGÓŁY](#)



Kawa Frappé TWIX

Czas gotowania

10 min

Składniki

7 pozycje

[SZCZEGÓŁY](#)

Source URL: <https://www.twix.com/pl/przepisy/kajmakowe-brownie>