



# Brownie z boczkiem w patelni żeliwnej

---

## Składniki

- 200 g masła (oraz niewielka ilość rozpuszczonego masła do wysmarowania patelni)
- 200 g czekolady deserowej, pokruszonej na mniejsze części
- 3 jaja
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 160 g cukru
- 1 łyżka mąki pszennej (oraz niewielka ilość do oprószenia patelni)
- 200 g orzechów włoskich
- niewielka ilość kakao do dekoracji

## Przygotowanie

1. Orzechy włoskie i pistacje prażymy na patelni żeliwnej OPA nagrzaną 160–180 stopni przez 10–12 minut. Następnie odstawiamy do wystudzenia.
2. Przestudzone orzechy i pistacje siekamy w grubszą kostkę, przekładamy je do miski, dodajemy 1 łyżkę mąki pszennej, całość mieszamy.
3. W garnku na małym ogniu rozpuszczamy masło z czekoladą (nie podgrzewamy zbyt mocno).
4. Patelnie smarujemy rozpuszczonym masłem i oprószamy niewielką ilością mąki.
5. 3 jaja wbijamy do czystej miski, dodajemy cukier oraz cukier wanilinowy. Całość ubijamy za pomocą trzepaczki (delikatnie podbijamy, nie ubijamy na sztywną pianę). Do ubitych jajek z cukrem dodajemy masę z masła i czekolady. Całość mieszamy za pomocą trzepaczki.
6. Na sam koniec dodajemy uprażone i posiekane orzechy. Całość mieszamy i wylewamy na patelnię, a następnie wkładamy do grilla nagrzanego do 170°C z odpalonym palnikiem do rożna na 15 minut.
7. Boczek pocięty w plasterki grillować na płycie żeliwnej ok. 15 min. w temperaturze 180 stopni, wysuszyć na górnym ruszcie ok. 20 min. w temperaturze 120 stopni, a następnie zetrzeć na tarce według upodobań na gotowe ciasto.