

Saftiger Schokoladenbrownie

Ingrédients

- 90g dunkle Schokolade mit 70% Kakao
- 20g Butter
- 4 Eier
- 150g Zucker
- 45g neutrales Öl
- 95g Mehl
- 30g ungesüßtes Kakaopulver
- 70g Schokoladenstückchen

Préparation

1. Ein neues, sehr schokoladiges und extrem einfaches und schnelles Rezept heute: ein Brownie/schokoladenkuchen, dem Sie natürlich einige Nüsse hinzufügen können, wenn Sie möchten Zutaten: Ich habe die Guajana-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20 % Rabatt auf der gesamten Website (Affiliate).
2. Zubereitungszeit: 15 Minuten + 15 Minuten BackzeitFür einen 20 cm großen Brownie: Zutaten: dunkle Schokolade mit 70% Kakao Butter 4 Eier Zucker neutrales Öl Mehl ungesüßtes Kakaopulver Schokoladenstückchen Rezept: Schmelzen Sie die Schokolade mit der Butter.
3. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker und dem Öl, dann fügen Sie die geschmolzene Schokolade und Butter hinzu.
4. Zum Schluss das Mehl, den Kakao und schließlich die Schokoladenstückchen untermischen.
5. Den Teig in eine 20 cm große Form gießen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 15 bis 20 Minuten backen (je nachdem, wie weich Sie ihn haben möchten).
6. Lassen Sie ihn abkühlen, dann schneiden Sie den Brownie und genießen Sie es!