

Kuketo-brownie por kundividi

Ingrédients

- 110g da okolado
- 40g da duonsala butero
- 60g da faruno
- 65g da sukero
- 5g da bakpulvoro
- 1 ovon
- 75g da okoladaj pecetoj

Préparation

1. Unu simpla kaj tre okolada recepto hodia , giganta kuketo-brownie por dividi.
2. Mi iomete adaptis mian recepton de la tute okolada kuketo, kaj mi bakis ĝin en ringo, do e pli rapide farebla ol individuaj kuketoj!
3. La recepto estas tre simpla kaj vere rapida, krom esti kompreneble bongusta ;) Ilaro: Ringo de 16cm
Perforita plato
Ingredientoj: Mi uzis la okoladon Kariboj de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiliita kodo).
4. Preparotempo: 15 minutoj + 20 minutoj de baki o Por granda kuketo de 16cm diametro: Ingredientoj:
da okolado da duonsala butero da faruno da sukero da bakpulvoro 1 ovon da okoladaj pecetoj
Recepto: Fandu la buteron kun la okolado.
5. Batu la ovojn kun la sukero, poste aldonu la fanditan butero- okoladan miksa on.
6. Aldonu poste la farunon kaj la bakpulvoron.
7. Fine aldonu la okoladajn pecetojn.
8. Versu la paston en la centron de buterita ringo de 16cm diametro.
9. Bakigu en anta hejta forno je 180°C dum proksimume 15-20 minutoj.
10. Lasu malvarmi i anta elmuldi kaj ui!