

Brownie kun dol a kremo

Ingrédients

- 80g butero mola
- 75g brunozukero
- 2 ovoj
- 2 kafkuleretoj da vanilekstrakto
- 270g da nocciolata (a la disvastigebla pasto de via elekto) (1)
- 1 pin o da salo
- 85g faruno T45
- 100g da okoladeroj (duone nigra duone lakto por mi)
- 100g da nocciolata (2)

Préparation

1. Neniu okolado a kakao kaj deziro al bruna etoj?
2. Miksi la buteron molan kun la sukero is havi tre homogena miksa o.
3. Aldonu la ovojn unuope batante post iu aldono, poste la vanilekstrakton.
4. Poste aldoni la nocciolata (1) kaj la salon.
5. Enmeti la farinon, rapide miksi kaj fini kun la okoladeroj.
6. Ver i la paston en la muldilon, poste aldonu la nocciolata (2) sur la surfacon.
7. Uzante tran ilon, iomete miksu in kun la bruna pasto.
8. Enforni en la anta hejtita forno je 170°C por 25 is 30 minutoj da bakado.
9. Lasi malvarmi i, poste elmuldi kaj uu!