

okolada fonda obrownie

Ingrédients

- 90g nigra okolado kun 70% kakao
- 20g butero
- 4 ovoj
- 150g sukero
- 45g ne trala oleo
- 95g faruno
- 30g nesukerigita kakaopulvoro
- 70g okoladaj pecetoj

Préparation

1. Nova recepto kun multe da okolado kaj ekstreme facila kaj rapida hodia : brownie/fandita okolado, al kiu vi povas kompreneble aldoni kelkajn sekajn fruktojn se vi volas. Ingrediencoj: Mi uzis la okoladon Guanaja de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato e la tuta retejo (afiliita).
2. Preparotempo: 15 minutoj + 15 minutoj bakadoPor brownie 20cm flanke: Ingrediencoj: nigra okolado kun 70% kakao butero 4 ovoj sukero ne trala oleo faruno nesukerigita kakaopulvoro okoladaj pecetoj Recepto: Fandu la okoladon kun la butero.
3. Vipu la ovojn kun la sukero kaj la oleo, poste aldonu la fanditan okoladon kaj buteron.
4. Fine, enmetu la farunon, la kokaon, kaj fine la okoladajn pecetojn.
5. Veru la paston en mordon de 20cm de flanko, poste baku la kukon en anta varmigita forno je 180°C por 15 is 20 minutoj (la u vi volas in pli a malpli fandita).
6. Lasu in malvarmeti i, poste tranu la brownien kaj uu!