

Kuko la brookie-stilo

Ingrédients

- 200g da nigra okolado
- 75g da butero
- 4 ovoj
- 40g da sukero
- 60g da faruno
- 125g da butero
- 70g da muscovad sukero
- 70g da semol sukero
- 1 ovo
- 180g da faruno
- 175g da okoladaj pecetoj a hakita

Préparation

1. Vi hezitas inter keksokuko kaj kuketo, jen la recepto por vi!
2. Unu malgranda tran a o de i tiu kuko kaj amba la deziroj estos plenumitaj Kompreneble, i tio ne estas la plej malpeza nek la plej fre a kuko, sed i estas tre uinda!
3. Vi povas aldoni sekigitajn fruktojn, se vi volas, a konservi in en la fridujo por pli fre a versio dum la gustumado.
4. Ingrediencoj: Mi uzis la Karaiban okoladon de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (affiliate).
5. Ilaro: Kekso muldilo Kaptilo Preparada tempo: 40 minutoj + bakado + ripozoPor kuko de 20-22cm: La keksokuko: da nigra okolado da butero 4 ovoj da sukero da faruno Fandu la okoladon kun la butero.
6. Vipu la ovojn kun la sukero.
7. Aldonu la okoladan kaj buteran miksa on, poste la farunon.
8. Ver u la paston en buteritan kaj farunigitan muldilon a tega on kun bakpaperon.
9. La kuketo: da butero da muscovad sukero da semol sukero 1 ovo da faruno da okoladaj pecetoj a hakita Miksu la pomadan buteron kun la sukeraj.
10. Aldonas la ovon poste la farunon.
11. Finu per la okoladaj pecetoj.
12. Disvastigu la kuketan paston super la keksokukan paston (la kvanto de la kuketa pasto estas sufi e granda, mi ne metis ion kaj kuiris la ceteron aparte por ne havi tro grandan dikecon).
13. La bakado: Enfornu en la anta varmigita forno je 220°C dum 20 minutoj, poste malaltigu la temperaturon je 180°C kaj da rigu per la bakado dum ankora 10 is 15 minutoj la kiom vi volas vian kukon fandema.
14. Lasu malvarmi i, poste demuldu kaj uu!