

Cookie-brownie untuk berbagi

Ingrédients

- 110g cokelat
- 40g mentega tawar
- 60g tepung terigu
- 65g gula
- 5g ragi bubuk
- 1 telur
- 75g kepingan cokelat

Préparation

1. Resep yang sangat sederhana dan sangat cokelat hari ini, cookie-brownie raksasa untuk dibagikan.
2. Saya sedikit memodifikasi resep cookie cokelat saya, dan saya memasaknya dalam lingkaran, jadi lebih cepat dibuat daripada cookie individu!
3. Resepnya sangat sederhana dan sangat cepat, selain tentu saja lezat ;) Peralatan: Lingkaran 16cm Loyang berlubang Bahan: Saya menggunakan cokelat Caraibes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (kode afiliasi).
4. Lelehkan mentega dengan cokelat.
5. Kocok telur dengan gula, kemudian tambahkan campuran mentega-cokelat leleh.
6. Tambahkan kemudian tepung dan ragi bubuk.
7. Akhirnya, tambahkan kepingan cokelat.
8. Tuangkan adonan di tengah lingkaran yang diolesi mentega berdiameter 16cm.
9. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama sekitar 15-20 menit.
10. Biarkan dingin sebelum dilepas dari cetakan dan nikmati!