

Brownie dengan selai.

Ingrédients

- 80g mentega lembut
- 75g gula kastor
- 2 telur
- 2 sendok teh ekstrak vanili
- 270g nocciolata (atau pasta olesan pilihan Anda) (1)
- 85g tepung T45
- 100g keping cokelat (setengahnya hitam, setengahnya susu untuk saya)
- 100g nocciolata (2)

Préparation

1. Tidak ada cokelat atau kakao dan mengidam brownies?
2. Campurkan mentega lembut dengan gula hingga mendapatkan campuran yang homogen.
3. Tambahkan telur satu per satu saat kocok setelah setiap penambahan, lalu ekstrak vanili.
4. Kemudian tambahkan nocciolata (1) dan garam.
5. Masukkan tepung, aduk cepat, lalu akhiri dengan keping cokelat.
6. Tuang adonan ke dalam loyang, lalu tambahkan nocciolata (2) di permukaan.
7. Gunakan pisau untuk mencampurkannya sedikit ke dalam adonan brownies.
8. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 170°C selama 25 hingga 30 menit memasak.
9. Biarkan dingin, lalu lepaskan dari cetakan dan nikmati!