

Brownie cokelat leleh

Ingrédients

- 90g cokelat hitam 70% kakao
- 20g mentega
- 4 telur
- 150g gula
- 45g minyak netral
- 95g tepung
- 30g bubuk kakao tanpa gula
- 70g choco chips

Préparation

1. Resep baru yang sangat cokelat dan sangat mudah dan cepat hari ini: brownie/fondant serba cokelat, yang tentunya bisa Anda tambahkan sedikit buah kering jika Anda mau. Bahan-bahan: Saya menggunakan cokelat Guanaja dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% untuk seluruh situs (afiliasi).

2. Lelehkan cokelat dengan mentega.

3. Kocok telur dengan gula dan minyak, lalu tambahkan cokelat dan mentega yang sudah dilelehkan.

4. Akhirnya, masukkan tepung, kakao, dan terakhir choco chips.

5. Tuang adonan ke dalam cetakan berukuran 20cm, lalu panggang kue dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 15 hingga 20 menit (tergantung jika Anda ingin lebih atau kurang fondant).

6. Biarkan dingin, lalu potong brownie dan nikmati!