

Brownies meringue coklat

Ingrédients

- 120g coklat hitam
- 120g mentega
- 1 sejumput garam
- 2 telur
- 2 kuning telur
- 80g gula
- 25g maple syrup
- 150g tepung
- 7g baking powder
- 2 putih telur
- 50g gula
- 60g gula halus

Préparation

1. Saatnya untuk mengeluarkan selimut, minuman hangat, dan tentu saja kue coklat!
2. Berikut adalah resep yang sangat sederhana namun lezat, cepat untuk disiapkan, kue coklat lembut yang dilapisi meringue renyah dan lembut sekaligus. Bahan-bahan: Saya menggunakan maple syrup Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak berafiliasi).
3. Saya menggunakan coklat Caraïbes dan bubuk kakao dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (berafiliasi).
4. Lelehkan coklat dengan mentega.
5. Kocok telur, kuning telur, gula, dan maple syrup.
6. Tambahkan coklat dan mentega yang telah meleleh.
7. Campurkan tepung, garam, dan baking powder.
8. Tuang adonan ke dalam cetakan/cincin yang telah diberi mentega.
9. Masak selama 20 menit pada suhu 170°C, saat itu siapkan meringue (harus siap pada akhir 20 menit memasak).
10. Anda dapat memasak sisanya terpisah di atas selembar kertas perkamen.
11. Kocok putih telur, sambil menambahkan gula yang telah dicampur secara bertahap.
12. Lanjutkan mengocok hingga mendapatkan meringue yang halus dan mengkilap.
13. Oleskan meringue di atas kue segera setelah keluar dari oven, taburi dengan sedikit bubuk kakao dan campurkan sedikit dengan pisau.
14. Panggang lagi selama sekitar 20 menit pada suhu 150°C.
15. meringue harus matang dengan baik di luar ketika keluar dari oven.
16. Biarkan dingin, kemudian lepaskan cetakan dan nikmati!