

Brookie ala Kue

Ingrédients

- 200g coklat hitam
- 75g mentega
- 4 telur
- 40g gula
- 60g tepung
- 125g mentega
- 70g gula muscovado
- 70g gula pasir
- 1 telur
- 180g tepung
- 175g coklat dalam keping atau cincang

Préparation

1. Anda ragu antara brownies dan kukis, ini resep untuk Anda!
2. Sepotong kecil kue ini akan memuaskan kedua keinginan tersebut. Tentu saja, ini bukan kue yang paling ringan atau paling segar, tetapi sangat lezat!
3. Anda dapat menambahkan buah kering jika diinginkan, atau menyimpannya di lemari es untuk versi yang lebih segar saat penyajian.
4. Bahan-bahan: Saya menggunakan coklat Caraïbes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk potongan harga 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Lelehkan coklat dengan mentega.
6. Kocok telur dengan gula.
7. Tambahkan campuran coklat dan mentega, lalu tepung.
8. Tuangkan adonan ke dalam cetakan yang telah diolesi mentega dan ditaburi tepung atau dilapisi dengan kertas roti.
9. Campurkan mentega lembut dengan gula.
10. Tambahkan telur lalu tepung.
11. Akhiri dengan keping coklat.
12. Ratakan adonan kukis di atas adonan brownies (jumlah adonan kukis cukup banyak, saya tidak memasukkan semuanya dan memasak sisanya secara terpisah agar tidak terlalu tebal).
13. Memasak: Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 220°C selama 20 menit, kemudian turunkan suhu menjadi 180°C dan lanjutkan memasak selama 10 hingga 15 menit sesuai dengan seberapa lembut kue yang Anda inginkan.
14. Biarkan dingin lalu keluarkan dari cetakan dan nikmati!