

Ciasteczko-brownie do dzielenia si

Ingrédients

- 110g czekolady
- 40g masła pólonego
- 60g maki
- 65g cukru
- 5g proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 75g czekoladowych kawaków

Préparation

1. Prosty i bardzo czekoladowy przepis na dziś, gigantyczne ciasteczko-brownie do podziału.
2. Lekko dostosowałem mój przepis na ciasteczko czekoladowe i upiekłem wszystko w okręgu, co jest szybsze niż pojedyncze ciasteczka!
3. Przepis jest bardzo prosty i naprawdę szybki, a także oczywiście pyszny ;) Narzędzia: Okrąg 16cm
Perforowana blacha Skądni: Użyłem czekolady Caraïbes od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zniżki na całej stronie (kod afiliacyjny).
4. Roztop masło z czekoladą.
5. Ubij jajka z cukrem, następnie dodaj roztopiony masło-czekoladowy mix.
6. Następnie dodaj maki i proszek do pieczenia.
7. Na koniec dodaj czekoladowe kawaki.
8. Wlej ciasto do nasmarowanego masłem okręgu o średnicy 16cm.
9. Piecz w nagrzanym piekarniku w 180°C przez około 15-20 minut.
10. Odstaw do ostygnięcia przed wyjęciem z formy i smacznego!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com