

Czekoladowe brownie fondant.

Ingrédients

- 90g ciemnej czekolady o zawartości 70% kakao
- 20g masła
- 4 jajka
- 150g cukru
- 45g oleju neutralnego
- 95g maki
- 30g niesłodzonego kakao w proszku
- 70g kawy kawy czekolady

Préparation

1. Nowy przepis z dużą ilością czekolady i niezwykle łatwy i szybki dzisiaj: brownie/fondant pełen czekolady, do którego oczywiście możecie dodać trochę suszonych owoców, jeśli macie na to ochotę! Skądniaki: Użyłam czekolady Guanaja z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
2. Rozpuść czekoladę z masłem.
3. Ubij jajka z cukrem i olejem, następnie dodaj rozpuszczoną czekoladę i masło.
4. Na koniec dodaj mąkę, kakao, a na koniec kawę z czekolady.
5. Wlej ciasto do formy o boku 20 cm, następnie piecz ciasto w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 15 do 20 minut (w zależności od tego, czy chcesz, aby było bardziej czy mniej fondant).
6. Pozwól, aby trochę wystygło, następnie pokrój brownie i delektuj się!