

Brookie ciasto

Ingrédients

- 200g ciemnej czekolady
- 75g masła
- 4 jajka
- 40g cukru
- 60g maki
- 125g masła
- 70g cukru muscovado
- 70g cukru kryształu
- 1 jajko
- 180g maki
- 175g czekolady w postaci kawałków lub posiekanej

Préparation

1. Wahasz się między brownie a ciasteczkami, oto przepis dla Ciebie!
2. Mały kawałek tego ciasta i obie ochoty zostaną zaspokojone! Oczywiście, to nie jest najlżejsze ani najwiesze ciasto, ale jest bardzo smaczne!
3. Możesz dodać do niego orzechy, jeśli chcesz, lub przechowywać w lodówce dla jego wiejszej wersji w momencie degustacji.
4. Składniki : Użyj ciemnej czekolady Caribbes od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zniżki na cały asortyment (afiliacja).
5. Wyposażenie : Forma do ciasta Trzepaczka Czas przygotowania: 40 minut + pieczenie + odpoczynek Na ciasto 20-22cm: Brownie : ciemnej czekolady masła 4 jajka cukru maki Roztop czekoladę z masłem.
6. Ubij jajka z cukrem.
7. Dodaj mieszankę czekolady i masła, a następnie maki.
8. Wlej ciasto do formy posmarowanej masłem i posypanej maki lub wyłożonej papierem do pieczenia.
9. Cookie : masła cukru muscovado cukru kryształu 1 jajko maki czekolady w postaci kawałków lub posiekanej Wymieszaj miękko masło z cukrami.
10. Dodaj jajko, a następnie maki.
11. Zakończ kawałkami czekolady.
12. Rozłóż ciasto na cookie na ciecie na brownie (ilość ciasta na cookie jest do wyboru, nie użyj wszystkiego i upiecz resztę osobno, aby nie miało zbyt dużej grubości).
13. Pieczenie : Wstaw do nagrzanego do 220°C piekarnika na 20 minut, następnie obniż temperaturę do 180°C i kontynuuj pieczenie przez kolejne 10 do 15 minut, w zależności od tego, jak bardzo chcesz, aby ciasto było miękkie.
14. Po ostudzeniu wyjmij z formy i rozkoszuj się !