

Cookie-brownie para compartilhar

Ingrédients

- 110g de chocolate
- 40g de manteiga com sal
- 60g de farinha
- 65g de açúcar
- 5g de fermento em pó
- 1 ovo
- 75g de gotas de chocolate

Préparation

1. Uma receita muito simples e bem chocolatada hoje, um cookie-brownie gigante para compartilhar.
2. Eu adaptei ligeiramente minha receita do cookie todo chocolate e assei tudo em um aro, portanto ainda mais rápido de fazer do que cookies individuais!
3. A receita é muito simples e realmente rápida, além de, é claro, ser deliciosa ;) Material: Aro de 16cm Placa perfurada Ingredientes: Eu usei o chocolate Caraïbes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (código de afiliado).
4. Derreta a manteiga com o chocolate.
5. Bata os ovos com o açúcar, depois adicione a mistura de manteiga e chocolate derretido.
6. Em seguida, adicione a farinha e o fermento em pó.
7. Finalmente, incorpore as gotas de chocolate.
8. Despeje a massa no centro de um aro untado de 16cm de diâmetro.
9. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15-20 minutos.
10. Deixe esfriar antes de desenformar e desfrutar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com