

Cookie-brownie att dela

Ingrédients

- 110g choklad
- 40g osaltat smör
- 60g mjöl
- 65g socker
- 5g bakpulver
- 1 ägg
- 75g chokladknappar

Préparation

1. Ett mycket enkelt och chokladigt recept idag, en jättestor cookie-brownie att dela.
2. Jag har lätt anpassat mitt chokladcookie-recept och gräddade allt i en cirkel, vilket gör det ännu snabbare att göra än individuella cookies!
3. Receptet är mycket enkelt och verkligen snabbt, förutom att det naturligtvis är gott ;) Utrustning: Cirkel på 16 cm Perforerad plåt Ingredienser: Jag använde Caraïbes-choklad från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sidan (affiliatkod).
4. Förberedelsetid: 15 minuter + 20 minuter gräddning För en stor cookie med 16 cm i diameter: Ingredienser: choklad osaltat smör mjöl socker bakpulver 1 ägg chokladknappar Recept: Smält smöret med chokladen.
5. Vispa äggen med sockret, tillsätt sedan den smälta smör- och chokladblandningen.
6. Tillsätt sedan mjöl och bakpulver.
7. Sist men inte minst, blanda i chokladknapparna.
8. Häll smeten i mitten av en smord cirkel med 16 cm i diameter.
9. Grädda i en förvärmad ugn på 180°C i cirka 15-20 minuter.
10. Låt svalna innan du lossar den från formen och njuter!