

Kuki-brownie ya kushiriki

Ingrédients

- 110g ya chokoleti
- 40g ya siagi yenye chumvi kidogo
- 60g ya unga
- 65g ya sukari
- 5g ya unga wa kuoka
- 1 yai
- 75g ya chips za chokoleti

Préparation

1. Leo rahisi sana na ya chokoleti sana leo, cookie-brownie kubwa ya kushiriki.
2. Nimebadilisha kidogo mapishi yangu ya cookie ya chokoleti nzima, na nimepika yote katika mduara, kwa hivyo ni haraka zaidi kufanywa kuliko cookies za mtu mmoja mmoja!
3. Mapishi ni rahisi sana na ya haraka sana, na bila shaka ni ladha pia ;) Vifaa : Mduara wa 16cm Sahani ya perforée Viungo : Nimetumia chokoleti ya Karibea kutoka Valrhona : code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (code ya ushirikiano).
4. Muda wa maandalizi : Dakika 15 + Dakika 20 za kupika Kwa cookie kubwa ya mduara wa 16cm : Viungo : ya chokoleti ya siagi yenye chumvi kidogo ya unga ya sukari ya unga wa kuoka 1 yai ya chips za chokoleti Mapishi : Yeyusha siagi na chokoleti.
5. Piga mayai na sukari, kisha ongeza mchanganyiko wa siagi-chokoleti iliyoyeyuka.
6. Ongeza kisha unga na unga wa kuoka.
7. Kisha changanya chips za chokoleti.
8. Mimina mchanganyiko katikati ya mduara wa cm 16 wenye siagi.
9. Weka kwenye tanuri iliyowashwa kwenye 180°C kwa dakika 15-20.
10. Acha ipoe kabla ya kutoa kwenye mold na kufurahia!