

Brownie kwa Siagi ya Kupalaza

Ingrédients

- 80g ya siagi pommade
- 75g ya sukari ya kahawia
- 270g ya nocciolata (au siagi ya kupaka unayoipenda) (1)
- 85g ya unga T45
- 100g ya vipande vya chokoleti (nusu nyeusi nusu nyeupe kwa utashi wangu)
- 100g ya nocciolata (2)

Préparation

1. Hakuna chokoleti au kakao na unataka brownie?
2. Changanya siagi pommade na sukari hadi upate mchanganyiko laini.
3. Ongeza mayai moja moja ukipiga baada ya kila kuongeza, kisha kibonzo cha vanilla.
4. Kisha ongeza nocciolata (1) na chumvi.
5. Changanya unga, changanya haraka kisha malizia na vipande vya chokoleti.
6. Mimina mchanganyiko kwenye mold, kisha ongeza nocciolata (2) juu ya uso.
7. Tumia kisu kuichanganya kidogo kwenye mchanganyiko wa brownie.
8. Weka kwenye oveni iliyowashwa moto wa 170°C kwa dakika 25 hadi 30 za kupika.
9. Acha ipoe, kisha toa kwenye mold na ujiburudishe!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com