

Brownie laini wa chokoleti tupu

Ingrédients

- 90g ya chokoleti nyeusi yenye 70% kakao
- 20g ya siagi
- 150g ya sukari
- 45g ya mafuta yasiyo na ladha
- 95g ya unga
- 30g ya kakao ya unga bila sukari
- 70g ya vipande vya chokoleti

Préparation

1. Mapishi mapya ya leo ya chokoleti na rahisi sana na ya haraka: brownie ya chokoleti, ambayo unaweza kuongeza baadhi ya matunda kavu ikiwa unataka Viungo: Nimetumia chokoleti ya Guanaja kutoka Valrhona : tumia msimbo ILETAITUNGATEAU ili upate punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (washirika).
2. Muda wa maandalizi: dakika 15 + dakika 15 za kupikaKwa brownie ya 20cm kwa upande mmoja: Viungo: ya chokoleti nyeusi yenye 70% kakao ya siagi Mayai 4 ya sukari ya mafuta yasiyo na ladha ya unga ya kakao ya unga bila sukari ya vipande vya chokoleti Mapishi: Yeyusha chokoleti na siagi.
3. Piga mayai na sukari na mafuta, kisha ongeza chokoleti na siagi iliyoyeyuka.
4. Mwisho, changanya unga, kakao, na mwisho vipande vya chokoleti.
5. Mimina mchanganyiko kwenye sufuria ya 20cm kwa upande mmoja, kisha weka keki kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 15 hadi 20 za kuoka (kulingana na unavyotaka kuiwacha iwe laini au ngumu zaidi).
6. Acha ipoe kidogo, kisha kata brownie na ufurahie!