

# Keki mtindo wa brookie

## Ingrédients

- 200g ya chokoleti nyeusi
- 75g ya siagi
- 40g ya sukari
- 60g ya unga
- 125g ya siagi
- 70g ya sukari muscovado
- 70g ya sukari ya kawaida
- 180g ya unga
- 175g ya chokoleti ya vipande au iliyokatwa

## Préparation

1. Unasita kati ya brownie na cookie, hapa kuna mapishi kwa ajili yako!
2. Kipande kidogo cha keki hii na matamanio yote mawili yatatoshelezwa Bila shaka, siyo keki nyepesi zaidi wala inayofurahisha sana, lakini ni tamu sana!
3. Unaweza kuongeza matunda yaliyokaushwa ikiwa unataka, au kuihifadhi kwenye friji kwa toleo baridi zaidi pale unapokula.
4. Viambato: Nimetumia chokoleti ya Caraiibes kutoka kwa Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (mshirika).
5. Vifaa: Mould ya cake Whisk Muda wa maandalizi: dakika 40 + kupika + kupumzikaKwa keki ya 20-22cm:  
The brownie: ya chokoleti nyeusi ya siagi mayai 4 ya sukari ya unga Yeyusha chokoleti na siagi.
6. Piga mayai na sukari.
7. Ongeza mchanganyiko wa chokoleti na siagi, halafu unga.
8. Mwaga mchanganyiko ndani ya mould iliyopakwa siagi na kupakwa unga au iliyofunikwa na karatasi ya kuoka.
9. The cookie: ya siagi ya sukari muscovado ya sukari ya kawaida yai 1 ya unga ya chokoleti ya vipande au iliyokatwa Changanya siagi iliyopondwa na sukari.
10. Ongeza yai halafu unga.
11. Maliza kwa kuongeza vipande vya chokoleti.
12. Sambaza mchanganyiko wa cookie juu ya mchanganyiko wa brownie (kiasi cha mchanganyiko wa cookie ni kikubwa, sikuongeza yote na nilipika kilichobaki kando ili nisipate unene mkubwa sana).
13. Kupika: Weka kwenye oveni iliyowashwa awali hadi 220°C kwa dakika 20, halafu punguza joto hadi 180°C na endelea kupika kwa dakika 10 hadi 15 kulingana na unavyoataka keki yako kuwa laini.
14. Acha ipoe halafu itoe kwenye mould na furahia!