

Tam ikolatalı akı kan brownie

Ingrédients

- 90g %70 kakao oranlı siyah çikolata
- 20g tereya ı
- 4 yumurta
- 150g eker
- 45g nötr ya
- 95g un
- 30g ekersiz kakao tozu
- 70g çikolata parçaları

Préparation

1. Bugün yeni bir çok çikolatalı, son derece kolay ve hızlı bir tarif: Tamamen ikolatalı bir brownie/fondan, e er isterseniz içine biraz kuru yemi de ekleyebilirsiniz Malzemeler: Valrhona'nın Guanaja ikolatasını kullandım: Sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanabilirsiniz (ba lı).
2. Hazırlık süresi: 15 dakika + 15 dakika pi irme20cm kenar brownie için: Malzemeler: %70 kakao oranlı siyah çikolata tereya ı 4 yumurta eker nötr ya un ekersiz kakao tozu çikolata parçaları Tarif: Çikolatayı tereya ı ile eritin.
3. Yumurtaları, ekeri ve ya ı çırpın, ardından erimi çikolata ve tereya ını ekleyin.
4. Son olarak un, kakao ve çikolata parçalarını ekleyin.
5. Hamuru 20cm kenarlı bir kalıba dökün, ardından önceden ısıtılmış 180°C fırında 15-20 dakika pi irin (iste e göre daha az veya çok fondan).
6. İlimaya bırakın, ardından brownie'yi kesin ve afiyetle yiyin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com