

Payla mak için kurabiyeli brownie

Ingrédients

- 16 cm çapında büyük bir cookie için:
- 110g çikolata
- 40g tuzlu tereya ı
- 60g un
- 65g eker
- 5g kabartma tozu
- 1 yumurta
- 75g çikolata parçaları

Préparation

1. Bugün tamamen basit ve oldukça çikolatalı bir tarif, payla ılacak dev bir cookie-brownie.
2. Tamamen ikolatalı cookie tarifimi biraz uyarladım ve her eyi bir halkada pi irdim, yani tek tek cookie yapmaktan bile daha hızlı!
3. Tarif çok basit ve gerçekten hızlı, üstelik tabii ki lezzetli ;) Malzemeler: 16cm ember Delikli Tepsi Malzemeler: Valrhona firmasının Caraıbes ikolatasını kullandım: Tüm site için %20 indirim kodu ILETAITUNGATEAU (ba lantılı kod).
4. Tereya ını çikolata ile eritin.
5. Yumurtaları ekerle çırpın, ardından erimi çikolata-tereya ı karı ımını ekleyin.
6. Ardından un ve kabartma tozunu ekleyin.
7. Son olarak çikolata parçalarını ekleyin.
8. Hamuru 16 cm çapında tereya lanmı bir çemberin ortasına dökün.
9. Önceden 180°C'de ısıtılmı fırına yakla ık 15-20 dakika koyun.
10. So umaya bırakın, sonra kalıptan çıkarın ve afiyetle yiyin!