

Sürülebilir ikolatalı brownie

Ingrédients

- 20 cm kenarında kare bir brownie için:
- 80g yumu atılmı tereya ı
- 75g esmer eker
- 2 yumurta
- 2 ay ka ı ı vanilya özütü
- 270g nocciolata (veya tercih etti iniz sürülebilir fındık kreması) (1)
- 1 tutam tuz
- 85g T45 un
- 100g çikolata parçası (yarısı siyah, yarısı sütlü olarak)
- 100g nocciolata (2)

Préparation

1. Çikolata veya kakao yok ve brownie mi istiyorsunuz?
2. Yumu atılmı tereya ını ekerle iyice homojen hale gelene kadar karı tırın.
3. Yumurtaları teker teker ekleyerek her eklemekten sonra çırpın, ardından vanilya özütünü ekleyin.
4. Ardından nocciolata (1) ve tuzu ekleyin.
5. Unu ekleyin, hızlıca karı tırın ve son olarak çikolata parçalarını ekleyin.
6. Karı ımı kalıba dökün, ardından nocciolata (2) üzerine ekleyin.
7. Bir bıçak kullanarak, hafifçe brownie karı ımına karı tırın.
8. Önceden 170°C'ye ısıtılmı fırında 25-30 dakika kadar pi irin.
9. So umaya bırakın, ardından kalıptan çıkarın ve tadını çıkarın!