

Brookie tarzı kek

Ingrédients

- 200g bitter çikolata
- 75g tereya ı
- 4 yumurta
- 40g eker
- 60g un
- 125g tereya ı
- 70g muscovado ekeri
- 70g toz eker
- 1 yumurta
- 180g un
- 175g damla çikolata veya do ranmı çikolata

Préparation

1. Brownie ve kurabiye arasında kararsız kalıyorsanız, i te tam size göre bir tarif!
2. Bu kekten küçük bir dilim ve her iki iste iniz de tatmin olacak Elbette, bu en hafif ya da en ferah pasta de il, ancak oldukça lezzetli!
3. sterseniz içine kuru meyve ekleyebilir ya da daha ferah bir versiyon için so uk ekilde tüketmek üzere buzdolabında saklayabilirsiniz.
4. Malzemeler: Valrhona'nın Caraïbes çikolatasını kullandım: tüm site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
5. Gereçler: Kek kalıbı Çırpıcı Hazırlık süresi: 40 dakika + pi irme + dinlendirme 20-22cm'lik bir kek için: Brownie: bitter çikolata tereya ı 4 yumurta eker un Çikolatayı tereya ı ile eritin.
6. Yumurtaları ekerle çırpın.
7. Çikolata ve tereya ı karı ımını, ardından unu ekleyin.
8. Hamuru ya lanmı ve unlanmı veya pi irme ka ıdı serili bir kalıba dökün.
9. Kurabiye: tereya ı muscovado ekeri toz eker 1 yumurta un damla çikolata veya do ranmı çikolata Tereya ını ekerlerle krem kıvamına gelene kadar karı tırın.
10. Yumurtayı ardından unu ekleyin.
11. Çikolata parçalarını ekleyerek bitirin.
12. Kurabiye hamurunu brownie hamurunun üzerine yayın (kurabiye hamuru miktarı oldukça fazla, tamamını eklemedim ve kalanını ayrı pi irdim, böylece çok fazla kalınlık olu madı).
13. Pi irme: 220°C'de önceden ısıtılmı fırında 20 dakika pi irin, ardından sıcaklı ı 180°C'ye dü ürün ve keki ne kadar akı kan istedi inize göre 10-15 dakika daha pi irin.
14. So umaya bırakın, kalıptan çıkarın ve afiyetle yiyin!