

heute gibt es...

Brownies Classic



Ingredienti: (Per una teglia 23 x 23 cm)

- Burro 170g zerlassene
- 250g di cioccolato fondente
- 1/2 per Gemahl fino alla vaniglia
- zucchero bianco 100g
- 125g di zucchero di canna
- 3 uova
- di farina 60g
- 40g di cacao amaro
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1/4 TL Natron

Preparazione:

1. Tritare il cioccolato e farlo sciogliere insieme il burro, vaniglia e entrambi gli zuccheri a bagnomaria mescolando.
2. Raffreddare il composto e una volta che è più caldo - Si prega di notare, altrimenti i brownies sono difficili - le uova e mescolare bene cuoco.
3. Farina, il cacao, il sale e il mix di bicarbonato di sodio e mescolarsi facilmente con la massa di cioccolato, fino a quando il colore è uniforme.
4. distribuire uniformemente l'impasto nella teglia unta e cuocere in forno preriscaldato a 175 ° C (ventilatore) per circa 20 minuti (Gartest con le bacchette!) cuocere in forno.
5. Lasciar raffreddare prima di affettare e godersi la consistenza brillante dentro!