

heute gibt es...

brownies zucca



Ingredienti: (Modulo di circa 30cm x 40cm)

- 500g di zucca Hokkaido (già puliti)
- 6 EL + 300g di zucchero
- 2 TL Zimt
- ½ cucchiaino di noce moscata
- 10 EL Wasser
- 170g formaggio fresco
- 8 uova
- 500g di cioccolato fondente
- di burro 400g, ammorbidito
- 150g Mehl
- 100g di cacao in polvere
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 4 pizzichi di sale

Preparazione:

1. Tagliare la zucca a pezzetti e metterlo con 6 cucchiaini di zucchero, cannella, noce moscata e acqua in una casseruola e friggere molto morbido a fuoco lento con il coperchio.
2. poi purea morbida carne, mescolare bene attraverso un dipinto schermo e la crema di formaggio e 2 uova.
Poi lasciare la massa raffreddare leggermente.
3. Il taglio cioccolato e sciogliere a bagnomaria mescolando.
4. Preriscaldare il forno a 160 ° C (ventola) preriscaldamento.
5. Sfiata burro con il processore alimento o un miscelatore elettrico a neve, aggiungere lo zucchero rimanente e le 6 uova mescolare bene e durano scalpore nel cioccolato fuso.
6. Mescolare la farina, la polvere di cacao, il lievito e il sale e mescolare brevemente con il composto di cioccolato fino a quando gli ingredienti secchi sono untergemengt. Non molto più a lungo, come i biscotti sono altrimenti difficili.
7. Ora, diffondere la Schokoteig uniformemente in una teglia unta, poi il cucchiaino di massa zucca per dare e facile da subire con una forchetta come una torta di marmo.
8. I brownies in forno per circa 60 minuti fino a (Verificare con stuzzicadenti) e lasciate raffreddare su una griglia in forma prima di essere rimosso dallo stampo.