



Brownie cu ciocolată neagră și cafea

Steps: 4

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

150 ml	frișcă lichidă	300 g	ciocolată neagră
100 g	unt	200 ml	cafea espresso
2 buc.	ouă	50 g	zahăr tos
50 g	zahăr brun	50 g	cacao
50 g	făină albă	10 g	praf de copt

Instructions

Prăjitura brownie cu ciocolată neagră și cafea este un desert rapid, care te surprinde prin savoare și un gust intens. Aceasta este o rețetă simplă, ușor de realizat chiar și în confortul propriei bucătării. Doar imaginează-ți cât de bine se îmbină gustul aromat al cafelei cu notele amărui ale ciocolatei negre și deja poți înțelege ce e special la această rețetă.

Cu cardul Selgros te bucuri de cumpărături de calitate, pentru toți membrii familiei tale. Acum poți beneficia de prețuri accesibile și ofertele de la Selgros, prin intermediul cardurilor eliberate și pentru persoanele fizice, doar cu buletinul.

Brownie poate fi cumpărat cu ușurință din magazin. Însă, există și o rețetă de brownie cu ciocolată neagră și cafea pe care oricine o poate realiza în confortul propriei locuințe. În plus, poți experimenta plăcerea de a coace o prăjitură savuroasă alături de cei dragi, pentru a crea împreună momente de neuitat și un desert pe placul tuturor.

Rețeta de brownie cu ciocolată neagră și cafea este fascinantă din punct de vedere al gustului și al ușurinței de preparare. Astfel, pentru a pregăti acest deliciu culinar ai nevoie de:

- cântar de bucătărie;
- cratiță;
- bol;
- tel;
- tavă;
- cuptor.

Pentru a face prăjitura mult visată, este necesar să parcurgi următoarele etape:

1. Aduagă într-o cratiță pe foc mic frișca lichidă și ciocolata neagră și amestecă viguros până se formează o cremă. Apoi, pune pe rând untul și cafeaua și amestecă tot conținutul. Oprește focul.
2. Bate două ouă cu zahărul tos și zahărul brun, apoi toarnă compoziția peste amestecul de ciocolată cu cafea.
3. Aduagă cacaoa, praful de copt și făina și amestecă ușor până la încorporarea lor în compoziție.

4. Toarnă amestecul rezultat într-o tavă unsă cu unt, pe care o introduci apoi în cuptor. Prăjitura se coace la o temperatură de 180°C, timp de 25 de minute.

Autor: Chef Laura Eremia

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Brownie cu ciocolată neagră și cafea

Stand 24.10.2023