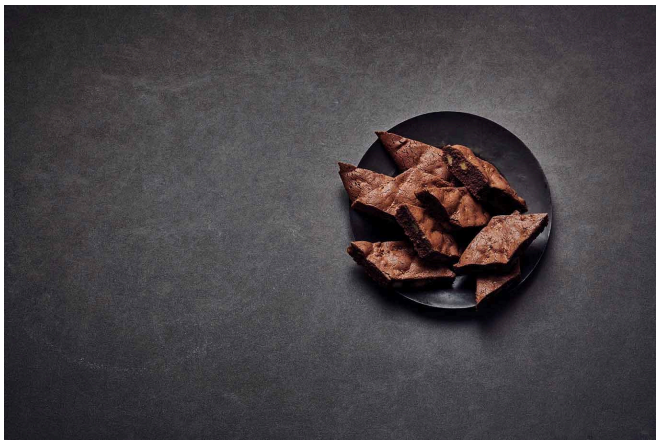
布朗尼

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	20 分钟
个数	25
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

巧克力核桃风味

面团

150 克 黑巧克力（70%可可），切碎

150 克 黄油

3 鸡蛋

150 克 糖

100 克 核桃仁, 切碎

75 克 白面粉

面团

烤盘中铺上烤箱纸。

在平底锅中用小火将巧克力和黄油熔化，期间不停搅拌。

将糖和蛋液在碗中充分混合，直到糖溶解。拌入巧克力。加入核桃和面粉并搅拌。

把面糊倒入准备好的模具中，刮平表面。

烘烤

用上/下火模式将烤箱内腔预热至180 °C。

把装着布朗尼的模具放在烤架上，置于烤箱中间层烘烤20分钟。

待布朗尼充分冷却后脱模切块。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 顶部加热/底部加热 到 **180°C**

预热完成。推入食物。

在 顶部加热/底部加热 期间为 **180 20** 分钟°C

配件

烤架

25 x 25厘米布朗尼模或圆形蛋糕模直径为26厘米

附加信息

创建时间	26.01.2022