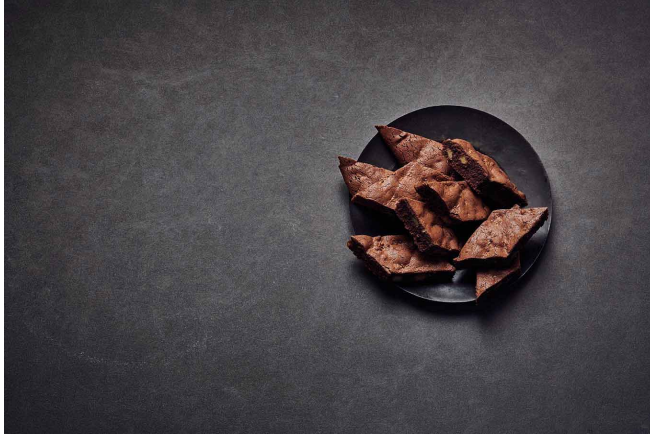




布朗尼

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
烘烤的时间	20 分钟
时间取决于机器	
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融化，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

