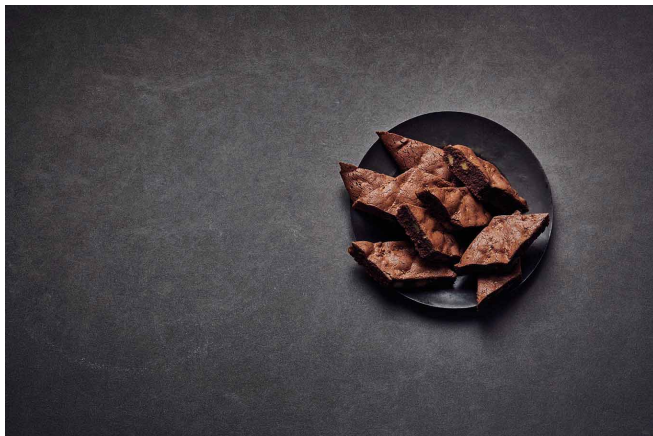




Брауни

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins
Время 20 Mins
приготовления
штук 25
прибор CombairSteamer V2000 с 2021
года

с шоколадом и грецкими орехами

Тесто

150 г черного шоколада (70 % какао), измельченного
150 г сливочного масла
3 яйца
150 г сахара
100 г ядер грецкого ореха, измельченных
75 г пшеничной муки в/с

Тесто

Выстелить форму для выпечки бумагой для выпекания.
Растопить шоколад и масло на сковороде на слабом огне, периодически помешивая.
Смешать в миске сахар и яйца до полного растворения сахара. Добавить шоколад.
Добавить грецкие орехи и муку и перемешать.
Выложить тесто в подготовленную форму для выпечки и разровнять.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру в режиме верхнего/ нижнего жара до 180 °C.
Выпекать брауни на решетке на среднем уровне в течение 20 минут.
Дать брауни остыть, вынуть из формы и нарезать кусочками.

Шаги приготовления





Разогреть рабочую камеру до 180 °C Top/bottom heat

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Top/bottom heat 180 °C в течение 20 Mins

Аксессуары

Решетка

Форма для выпекания брауни размером 25 x 25 см или разъемная форма для выпечки диаметром 26 см

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

