

Link do produktu: <https://pyszny.sklep.pl/ciasto-cookie-brownie-z-kroplami-czekolady-p-990.html>



CIASTO COOKIE BROWNIE Z KROPLAMI CZEKOLADY .

Cena	14,99 zł
Numer katalogowy	5900983124166
Kod producenta	5900983124166
Kod EAN	5900983124166

Opis produktu

Cookie brownie z kroplami czekolady

Ciasta jak z najlepszej cukierni. Modne i pożądane ciasta do samodzielnego przygotowania. Unikalne smaki, inspirowane cukierniami i nowoczesnymi blogami. Kompletny skład, wysoka zawartość kakao i czekolady.

Cookie brownie to połączenie wilgotnego, mocno czekoladowego ciasta brownie z kruchym ciastem. Całość posypana kroplami czekolady tworzą wyjątkowy deser.

Ty też możesz zostać wirtuozem deserów.

Mieszanka do domowego wypieku ciasta w proszku, zawierający następujące komponenty:

- Mieszanke do przygotowania ciasta czekoladowego
- Mieszanke do przygotowania ciasta kruchego
- Krople czekolady

Przygotowanie ciasta czekoladowego:

1. Rozpuść i wystudź 100 g margaryny.
2. Nagrzej piekarnik do temp. 180°C bez termoobiegu. Wyłóż papierem do pieczenia blachę do brownie o wymiarach ok. 18x30 cm.
3. Do miski wsyp zawartość torebki z ciastem czekoladowym, dodaj jajo, mleko i rozpuszczoną margarynę i wymieszaj łyżką ok. 1 minuty.
4. Pod koniec mieszania dodaj odłożonych 45 g kropli czekolady (4-5 łyżek). Wyłóż ciasto na dno foremki i wyrównaj.

Przygotowanie ciasta kruchego:

1. Do miski wsyp zawartość torebki z ciastem kruchym, dodaj żółtko i miękką margarynę. Miksuj przez ok. 3 minuty na najwyższych obrotach (mieszadła świderki).
2. Pod koniec miksowania dodaj odłożone krople czekolady ok. 70 g i wymieszaj.
3. Ciasto kruche wyłóż małymi porcjami na ciasto czekoladowe (ok. 1 łyżeczki).

Dekorowanie:

1. Całość posyp odłożonymi kroplami czekolady (ok. 1 łyżka).
2. Ciasto natychmiast wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz przez 20-23 minut do jego zarumienienia.