

BROWNIE CU CIRESE



PREPARARE
15 minute

GATIRE
40 minute

0 minute

TIMPUL TOTAL
55 minute



CATEGORIE
Desert

BUCATARIE
Americana



SERVIRE
12 portii

CALORII
418 kcal

INGREDIENTE:

- . 3 oua mari
- . 200g zahar brun
- . 150ml ulei de floarea soarelui

- . o lingura esenta de rom
- . 200g ciocolata fondanta
- . 300g faina
- . 30g (2 linguri) cacao amara
- . un praf sare
- . un pliculet praf de copt
- . 300g cirese

MOD DE PREPARARE

Incingem cuptorul la 180°C static sau 160°C cu ventilatie. Tapetam cu unt si hartie de copt o tava de 20x30cm.

Intr-un bol incapator punem ouale, zaharul, uleiul, romul. Amestecam cu mixerul la viteza mare 7-8 minute sau pana avem o spuma.

Topim ciocolata la baie de abur. Adaugam ciocolata peste amestecul de oua. Mixam foarte bine.

Adaugam faina, cacao, praf de copt si un praf de sare. Omogenizam totul. Vom obtine un aluat dens.

Turnam compozitia in tava, nivelam cu spatula. Punem ciresele spalate foarte bine. Le putei scoate samburii sau nu, in functie de preferinte.

Dam tava la cuptor 25-30 minute sau pana trece testul scbitorii in partea superioara. Nu uitati ca la mijloc trebuie sa ramana ciocolatoasa!