

ŠOKOLADINIS PYRAGAS “BROWNIE”



Gaminimo eiga:

Užkaičiame orkaitę iki 180 laipsnių. Kol orkaitė kaista, pasiruošiamo „garų vonelę“: į puodą įpilame vandens ir ant jo viršaus uždedame dubenį. Tada toje vonelėje ištirpdome gabalėliais pjaustytą sviestą kartu su sutrumpintu šokoladu iki vientisos masės. Šokoladui ir sviestui pilnai išsilydžius, nukeliame dubenį ir leidžiame šiek tiek atvėsti.

Atskirame inde gerai išplakame kiaušinius su cukrumi.

Tada į jį suverčiame pravėsusį tirpintą šokoladą su sviestu, gerai išmaišome ir beriame miltus, šiek tiek druskos ir vėl viską gerai išmaišome.

Kepimo indą išklojame kepimo popieriumi. Supilame gautą gautą šokoladinę masę ir kepame 30-35 min. Pyragui iškepus paliekame jį atvėsti. Patiekiamo su ledais.



Ingredientai:

- 250 g juodo šokolado
- 170 g sviesto (nesūdyto)
- 200 g cukraus
- Žiupsnelio druskos
- 3 kiaušinių
- 1 kiaušinio trynio
- 100 g miltų



JOGURTO GĒRIMAS SU BANANAIS IR MĒLYNĒMIS

Ingredientai:

- ♦ 400 ml natūralaus jogurto
- ♦ 130 ml šalto virinto vandens
- ♦ 2 v. š. rudojo cukraus
- ♦ 1 didelis bananas
- ♦ 2 saujos mėlynių
- ♦ 0,6 a. š. kardamono

Gaminimo eiga:

Supilame į kokteilinę jogurtą, vandenį, cukrų, sudedame supjaustytą nuluptą bananą, švarias mėlynes, kardamoną ir plakame, kol bananai ir uogos gerai susitrins. Patiekiamo šaltą. Skanaus.

