

HUNGAST RECEPTEK

Vaníliás céklás brownie

Hozzávalók:

- 10 db tojás
- 0,2 dl vanília aroma
- 500 g liszt
- 100 g kakaópor
- 1000g kristálycukor
- 700 g étcsokoládé
- 70 g sütőpor
- 70 g vaníliás cukor
- 700 g margarin kocka
- 450 g cékla (tisztítva)
- 3,5 dl tej (1,5%)



Elkészítés:

A céklát sütőben megsütjük, mérettől függően 50-60 percen keresztül, 160 fokon. Ezt követően meghámozzuk és rúdmixerrel pépesítjük.

Elkészítjük a brownie alapmasszáját, a tojásokat a cukorral elkeverjük, majd hozzáadjuk a céklapürét, a vízgőz felett olvasztott csokoládét és az olvasztott margarint. Ügyelve arra, hogy ne legyen csomós hozzákeverjük a lisztet. Ízesítjük vanília aromával, majd magasabb szélű tepsiben 160-170 fokon 40-50 perc alatt megsütjük.



TIPP

Az édességeket ne habzsolja, fogyassza lassan a finomságokat, hogy minél tovább élvezhesse az ízeket! Így könnyebb mértéket tartani!

