

## Reteta culinara: Tarta Brownie

Scris de Sighet Online  
Sâmbătă, 11 Octombrie 2014 08:16 -

---



**Ingrediente**      80 gr faina (4 linguri)      1/2 lingurita praf de copt      un praf de sare  
80 gr ciocolata neagra

80 gr unt

200 gr zahar tos

2 oua mari

batute usor

o lingurita esenta de vanilie

100 gr zmeura prospata

100 ml frisca batuta

### Mod de preparare

1. Intr-un bol amestecam faina, praful de copt si sarea, apoi le dam deoparte.

2. Intr-o cratita fierbem la foc mic ciocolata si untul, amestecand continuu. Dupa ce se topeste, le luam de pe foc si adaugam zaharul, ouale, esenta de vanilie si la sfarsit, compozitia cu faina, amestecand pana la omogenizare.

## Reteta culinara: Tarta Brownie

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 11 Octombrie 2014 08:16 -

---

3. Ungem cu unt o forma de tarta cu diametrul de 23-24 cm si turnam in ea compozitia.

Coacem in cuptorul preincalzit timp de 20-25 minute la foc potrivit.

4. Lasam sa se raceasca si servim felile de tarta ornate cu frisca si zmeura proaspata.

Pofta buna!

SURSA:

[Gustos.ro](http://Gustos.ro)