

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 proaspata

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.

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 feliile de tarta ornate cu frisca si zmeura proaspata.

Pofta buna!

SURSA:

Gustos.ro