



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Brownie Valenciiana



Normatyw surowcowy:

- 400g Jajek
- 300g Czekolady
- 240g Mąki
- 500g Masła
- 500g Cukru

Źródło: Zbiory własne

Sposób sporządzania:

Umyć i wyparzyć jajka sprawdzić ich świeżość, wbić do miski następnie dodać cukier i ubić. Przesiać mąkę dodać do masy i dokładnie wymieszać. Masło z czekoladą rozpuścić w kąpieli wodnej, ostudzić i dodać do masy oraz wymieszać. Przygotować blachę, wyłożyć papierem i wylać masę do blachy. Piec przez 18 min w 180°C. Po wyciągnięciu z piekarnika przyprasować drugą blachą aż do ostygnięcia.

Podawać z bitą śmietaną z mascarponem, kruszonką czekoladową, solą cytrynową, sosem czekoladowym i świeżymi truskawkami oraz płatkami róż.

Sylvia Krause Klasa 3 N – “Restaurante Contrapunto les arts”