

大廚師:Gloria

日期:Feb.28 2009

情人節甜蜜套餐系列－巧克力布朗尼

材料:

1. ¾杯麵粉(180ml)
2. ¼杯可可粉(60ml)
3. ¼小匙鹽(1ml)
4. 6oz 巧克力磚(170g)
5. ¾杯無鹽奶油(180ml)
6. 1 杯白糖(250ml)
7. 香草冰淇淋
8. 8”(20cm)方型烤模

做法:

1. 將烤箱預熱 325F
2. 麵粉及可可粉過篩,奶油及巧克力磚切小塊
3. 將烤模底部舖上烘培用烤紙(parchment paper),並在烤模內側塗抹一層奶油,以防止蛋糕沾黏在烤模上
4. 取一大碗,將麵粉,可可粉,鹽混合
5. 將巧克力磚及奶油一起隔水加熱溶化後離火,加入白糖並拌勻,待涼後一次入 1 個蛋拌勻後將做法 4 的乾料加入,拌勻後倒入烤模,放烤箱烤約 25-30 分鐘
6. 取出後讓布尼在烤模中冷卻 4 小時,從烤模中取出後切成方型
7. 將一塊布朗尼置於盤中,並旁邊加上一球香草冰淇淋或碎核桃即可

P.S.:可搭配濃縮咖啡,也可將布朗尼放入微波爐熱幾秒鐘,微熱的布朗尼加上冰淇淋! 棒!!!