

Silikonová forma na pečení mini brownies 24 ks Lekue

Potěšení z malých kousků připravené k jídlu. Jednoduše připravte 24 porcí brownies, které si můžete přizpůsobit podle svých představ. Ideální jako překvapení pro dezert, kávu nebo čaj.

Vyrobena ze 100% platinového silikonu. Nepřilnavý. Flexibilní. Snadné použití a odformování.

OPATŘENÍ.

Před prvním použitím výrobek umyjte.

Prvních několik použití formy lehce namažte tukem.

Nepokládejte formu přímo na plamen nebo zdroj tepla.

Formu nepoužívejte v mřížce trouby, protože by se mohla poškodit.

V tradiční troubě položte formu na rošt ve střední nebo dolní části trouby.

Nepoužívejte drátěnky a jiné abrazivní čističe (písky).

Uvnitř formy nepoužívejte ostré náčiní.

Po upečení nemanipulujte s formou, dokud nevychladne, po několika minutách. Pokud to zvládnete za tepla, použijte tepelné chrániče.

RECEPT:

Přísady pro 24 mini brownies:

80 g mouky,

2 menší vejce,

80 g másla,

100 g cukru,

120 g fondánové čokolády,

sůl

NÁVOD:

1. Čokoládu a máslo dejte do žáruvzdorné mísy a nechte rozpustit v lázni nebo mikrovlnné troubě, dokud se úplně nerozpustí.

2. Ve velké míse pomocí šlehače rozšlehejte vejce a cukr a přidejte rozpuštěnou čokoládu a máslo. Poté přidejte prosátou mouku a dobře promíchejte.

3. Těsto rozdělte do dutin formy a pomocí lžice vyrovnejte povrch.

4. Těsto vložte do předehřáté trouby na 180 ° C a pečte 20 minut. Vyjměte z trouby a nechte vychladnout.

5. Vyjměte z formy mini brownies a ozdobte libovolným způsobem.

DOPORUČENÁ DEKORACE: Jahody nebo bobule. ořechy, laminované mandle, moučkový cukr, kakaový prášek, smetana, džem, hoblinky čokolády, čokoládové knoflíky, doba přípravy: 40 min.