

בראוניז סמורס

תומר ארד

מרכיבים:
250 גרם שוקולד מריר, מומס
3 ביצים
150 גרם סוכר
⅔ כפית מלח
200 גרם חמאה, מומסת
שוט אספרסו ארוך מקפסולת Basso של אספרסו קלאב
55 גרם קמח
35 גרם אבקת קקאו

לקישוט
מרשמלו
מטבעות שוקולד חלב

אופן ההכנה:
בקערה מערבבים את כל המרכיבים אחד אחרי השני עד לאיחוד.
שופכים לתבנית מרובעת 20×20 ס"מ מרופדת בנייר אפייה. מפזרים מלמעלה מרשמלו בנדיבות ומטבעות שוקולד חלב, ואופים על 175 מעלות סטטי כ־20 דקות.
מצננים טוב טוב, וחותכים לקוביות.