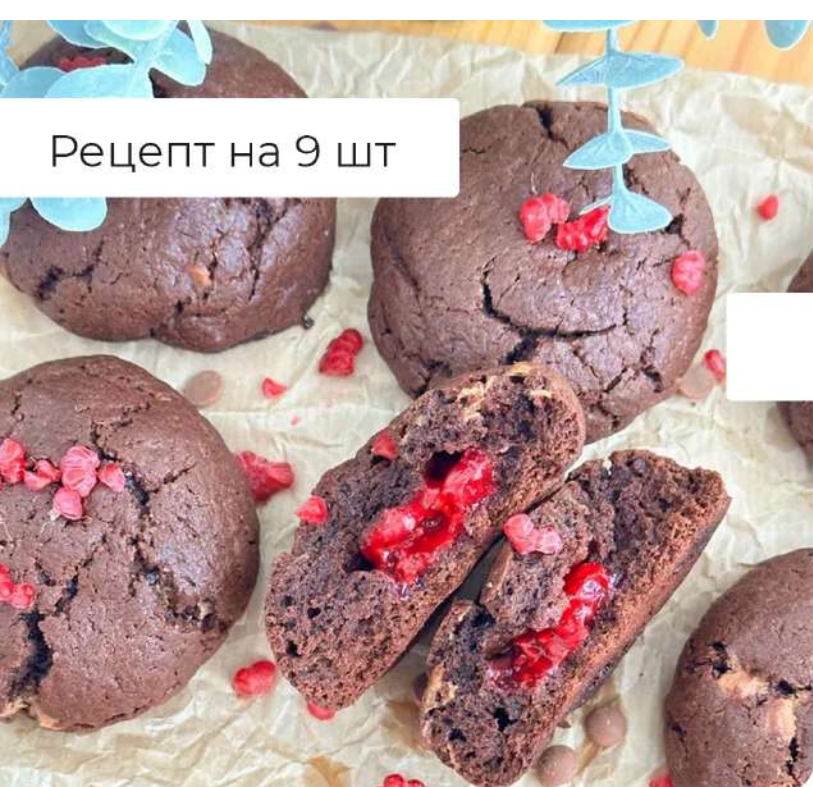




Рецепт на 9 шт

Брауни-Малина

Тесто:

Сливочное масло 175гр
Сахар 130гр
Яйцо с1 1шт
Какао 55гр
Мука 190гр
Разрыхлитель 6гр
Молочный шоколад 50гр

1. Масло комнатной температуры с сахаром тщательно перемешать, добавить яйцо.
2. Все сухие ингредиенты просеять и перемешать, всыпать в яично-масляную смесь.
3. Хорошо перемешать, добавить шоколад.
4. Ввести начинку.
5. Убрать в морозильник на 8-9 часов.
6. Разогреть духовку до рабочей температуры, выложить шарики на противень с расстоянием 5см друг от друга, отпекать ориентировочно 17минут.



Рецепт на 9 шт

Брауни-Малина

Начинка:

Пюре малины 80гр

Пектин nh 2гр

Сахар 25гр

Лимонная кислота щепотка.

1. Пюре довести до кипения.
2. Сахар соединить с пектином и всыпать дождиком в пюре, проварить 2 минуты.
3. Снять с огня и ввести кислоту.
4. Разлить по формам, заморозить.