СВЕКОЛЬНЫЙ БРАУНИ - ВИДЕО РЕЦЕПТ

Как думаешь, что можно такого праздничного приготовить из свеклы?

Нет, не борщ!

Нет, и не салат «Сельдь под шубой»!

А если я скажу, что это будет десерт наверное вообще тебя запутаю!?

Мы приготовим сегодня пирог брауни, свекольный брауни!

Рекомендую устроить для гостей викторину, кто угадает, что входит в состав пирога – тот выигрывает ценный приз!

Понадобится:

Свекла – 150 граммов

Мука – 8 столовых ложек

Разрыхлитель – 1 чайная ложка

Сахар – 6 столовых ложек

Какао-50 граммов

Яйца – 3 штуки

Масло подсолнечное – 100 граммов

Шоколад 80% какао – 100 граммов

Грецкие орехи – 1 столовая ложка

Приготовление:

Очищенную свеклу нарежь кубиками и запеки при температуре 180 градусов в течение получаса (пока не станет мягкой). Остуди и перетри блендером в пюре.

Яйца размешай с сахаром до его растворения. Муку просей, смешай с какао порошком и разрыхлителем. Постепенно в яйца добавь всю муку с какао. Перемешай до однородности.

Добавь пюре из свеклы. Тонкой струйкой влей масло, перемешивая до однородности теста.

Шоколад поломай на кусочки и растопи на водяной бане. Медленно соедини шоколад с тестом.

В форму для запекания постели пергамент и влей тесто. Орехи уложи целиком на поверхности.

Запекай в течение часа в разогретой до 180 градусов духовке.

Первые полчаса духовку не открывай. Проверь готовность теста, проткнув пирог деревянной палочкой – она должна остаться сухая.

Флористика, посуда, текстиль и приборы - Family Decor

Одежда Multibrand Boutique SOPHENE