

# Cara membuat Kue Brownies yang semua orang Sukai

Resep Rahasia untuk membuat kue brownies yang sempurna setiap kali adalah bahan yang tepat, dan teknik yang tepat. Membaca artikel [Aneka Kreasi Resep Masakan](#) untuk menemukan resep Memasak mudah-ke-mengikuti yang akan menjemput Anda brownies lezat dalam waktu singkat.

## Double Coklat Brownies

### Bahan

- Signifikan telur, kocok sebentar, beberapa
- Coklat polos, 200 g
- Susu cokelat, potong menjadi potongan-potongan yang signifikan, 100 g
- Permen, potong porsi yang besar, 100 g
- Kastor glukosa, 12 oz.
- Tawar menyebar, 10 oz.
- Tepung Self-Raising, 6 oz.
- Kemiri atau mungkin kenari, dipecah menjadi bagian-bagian, 3 oz.
- Fakta vanili, 1 sendok teh
- Baking bedak, ½ sendok teh

### Arah

Sebelum kita mulai yang mudah untuk membuat brownies resep, Panaskan oven di 325°F. Membantu untuk membuat brownies sempurna setiap kali, dianjurkan untuk memasak dengan unsur-unsur segar (tip yang berlaku untuk pada dasarnya apa pun yang Anda memasak) seperti ini merupakan perbedaan dunia. Mengambil besar 8" persegi kue wajan, lemak dengan semprot makanan atau mentega kemudian menyebar beberapa tepung terlalu. Dalam sebuah mangkuk besar, campuran coklat polos dan menyebar di dalamnya. Tempatkan panci di atas mendidih air (seperti double boiler) untuk melelehkan cokelat dan mentega. Ambil mangkuk dari boiler setelah bahan mendapat mencair dengan benar dan berbaur gula kastor dengan benar. Tambahkan esensi vanili kocok ovand berikutnya. Ayak tepung dan baking soda dalam mangkuk berbeda dan menyimpannya samping. Lipat tepung dalam cairan cokelat meleleh bersama dengan kacang dan potongan permen. Sekarang tuangkan campuran ke dalam loyang dan tempat di oven untuk mendapatkan 45—60 menit. Setelah Tertinggi tampaknya perusahaan, melakukan tes tusuk gigi dan kemudian menghapus akibatnya. Biarkan dingin brownies untuk waktu. Kemudian menghapusnya dari wajan dan dipotong verger. [Sajikan resep lezat](#) tersebut hangat dengan segelas susu dingin.



## **Kue Brownies Kukus**

### **Bahan**

- Gula, 1½ cangkir
- Margarin, suhu kamar, ¾ cangkir
- Tepung terigu, ¾ cangkir
- Bubuk kakao alami, ½ cangkir
- Mendapatkan vanili, 1½ sendok teh
- Baking debu, ½ sendok teh
- Tanaman vanili, ½ sendok teh
- ¼ sendok teh garam,
- Telur, 3
- Ungu M & Ms, 6
- Frosting
- Gula bubuk, 2 cangkir
- Margarin, suhu kamar, 3 sendok makan
- 3 sendok makan susu

### **Pedoman**

Sebelum kita membuat brownies, Panaskan cookware di 350°F. Mengambil 12" kue pan dan berkisar dengan aluminium foil. Dalam sebuah mangkuk sedang, menggabungkan margarin, gula dan vanili bersama-sama. Sekarang mengalahkan sel telur di dan campuran semua bahan benar dengan sendok. Dalam mangkuk, Ayak tepung, bubuk kakao, baking powder dan natrium. Sekarang ambil bahan kering dan perlahan-lahan (seperti Anda mempertahankan aduk terus menerus) campuran dalam cawan pertama. Pastikan campuran halus dan dicampur dengan baik. Sekarang ambil campuran krep dan tersebar berbaris loyang. Tongkat itu dalam oven selama sekitar 20-25 menit. Untuk membuat frosting, campuran semua bahan bersama-sama dalam mangkuk. Sekali bagian atas pasti cukup kuat dan tes tusuk gigi bersih, menghapus wajan dari oven. Biarkan menarik untuk sementara. Trim ujung, menghapus brownies dari loyang dan menyebar frosting di atas. Tempatkan merah M & Ms pada masing-masing dipotong kotak, dan melayani mereka segera.

## **Resep Brownies Gulung**

## Bahan

- Bittersweet coklat, cincang, 4 ons
- Irlandia wiski, 2 sendok makan
- Makan coklat gula, 2 sendok makan
- Bubuk coklat tanpa pemanis, 2 sendok makan
- Vanili ekstrak, satu sendok teh tertentu
- $\frac{1}{4}$  sendok teh garam
- Gula pasir, 1 cangkir
- Almond (macadamia, pecan dan kenari), cincang, 1 cangkir
- Penyebaran tawar,  $\frac{1}{2}$  cangkir
- Kopi yang kuat,  $\frac{1}{3}$  Piala
- Tepung terigu, diayak,  $\frac{3}{4}$  cangkir
- Telur, beberapa
- Kuning telur, 2

## Pedoman

Panaskan oven selama 325°F. Mengambil 9" memasak panci dan lemak dengan mentega atau memasak menyemprotkan. Menyebarkan sendok makan bubuk kakao di atasnya. Dalam panci sedang, mencair  $\frac{1}{2}$  cangkir mentega pada panas rendah. Setelah menyentuh mentega, tambahkan coklat cincang dan aduk sampai mencair; cair, cair meleleh dan halus ternyata. Mengambil mereka panci dari panas membuatnya selain menjadi panas (tidak dingin atau manis akan kembali padat). Campur gula secara efektif dalam coklat. Ambil satu mangkuk lain, mengalahkan 2 ova kuning, vanili, kopi yang kuat, dan wiski, sampai yang ternyata halus. Di ketiga mangkuk, Ayak tepung dan garam bersama-sama. Mengambil kafein gemuk dan tepung kombinasi, dan menggabungkannya dalam panci (alternatif). Pada akhirnya, campuran kacang cincang. Melayani adonan ke dalam panci cookie membuat, dan tempat di oven Anda selama satu jam. Setelah utama tampaknya perusahaan dan tes tusuk gigi bersih, Hapus wajan, biarkan dingin sebentar dan dipotong menjadi kotak.