

Brownie-kiflik

Vendégváró karácsonyi finomság

kb. 80 darab



Könnyen elkészíthető

● up to 60 Min.



Hozzávalók:

Tepsihez:

sütőpapír

Tésztához:

kb. 25 g Dr. Oetker Tortabevonó ét

125 g lágy vaj vagy margarin

200 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor

1 csipet só

1 db tojás (M-es)

200 g búzaliszt

0,5 tk. Dr. Oetker Sütőpor

25 g Dr. Oetker Holland Kakaó

sütéshez

Díszítéshez:

kb. 75 g Dr. Oetker Tortabevonó ét

1 Előkészítés:

A tésztához a tortabevonót a tasakon jelzett utasítás szerint felolvasszjuk. A tepsit (kb. 35x40 cm) sütőpapírral béleljük és a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

2 Elkészítés:**Tészta:**

A vajat a cukorral, a vanillincukorral és a sóval keverőtálban konyhai robotgéppel (habverő) összekeverjük. A legmagasabb fokozaton belekeverjük a tojást. A lisztet a sütőporral és a kakaóval összekeverjük, majd konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) tésztává dagasztjuk. A tasakot szárazra töröljük, röviden átggyúrjuk, és egy kis csücsköt levágunk és a megolvasztott tortabevonóból kb. 25 g-ot (kb. 1 evőkanál) a tésztához keverünk, a maradékot (talpára állítva) félretesszük.

Formázás:

A tésztát 4 egyforma részre osztjuk, majd 30 cm hosszú hengerré formázzuk az adagokat, és kb. 20 egyforma méretű darabra vágjuk, majd kiflivé formázzuk. A kifliket a tepsibe tesszük, és a tepsit a sütő középső részébe tesszük és a süteményt megsütjük.

Sütési idő: kb. 6-8 perc

Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!

A kifliket sütőpapírral együtt sütőrácsra tesszük, és hagyjuk kihűlni.

Díszítés:

A vizet kis edényben felforraljuk, majd lehúzzuk a tűzhelyről. A tortabevonó tasakot állítva behelyezzük és ismét felolvasztjuk. A tasakot szárazra töröljük és a tortabevonót a kiflikre csorgatjuk. A csokoládét hagyjuk megszilárdulni.