

Titlu reteta: Negrese cu scortisoara

Autor reteta: elenutza

Ingrediente reteta: - 225 g unt

- 1 si 1/2 cana zahar
- 100 ml apa
- 300 g ciocolata de menaj taiata marunt
- 6 oua
- 1 lingura esenta de vanilie
- 2 si 1/3 cani faina (400 g)
- 1 lingurita bicarbonat
- 1/2 lingurita scortisoara
- 1/2 lingurita sare
- 100 g ciocolata taiata bucatele (sau picaturi / paiete / fulgi de ciocolata)

Descriere reteta: Se incinge cuptorul la 180 grade Celsius. Se captureste o tava (de 3,5-4 cm inaltime) cu hartie de copt sau folie de aluminiu.

Untul se topeste impreuna cu zaharul si apa, pe foc mic. Se amesteca pana se omogenizeaza, se da deoparte, se adauga ciocolata taiata marunt si se amesteca pana se topeste si se obtine o compozitie omogena. Se incorporeaza ouale si vanilia, amestecand foarte bine.

Faina se cerne cu bicarbonatul, scortisoara si sarea si se incorporeaza in compozitia de ciocolata, apoi se incorporeaza restul de ciocolata (100 g).

Aluatul se toarna in tava pregatita si se da la cuptor timp de 25-30 minute. Centrul trebuie sa fie ferm la atingere iar o scobitoare introdusa in centru trebuie sa iasa curata. Negresa cu scortisoara se lasa sa se raceasca cel putin 30 minute in tava inainte de a se taie in patrate.

Poza reteta:

