

Titlu reteta: Negrese

Autor reteta: admin

Ingrediente reteta: 150 g unt, 250 g zahar, 3 oua mari, 1 esenta vanilie, un praf de sare, 1 praf de copt, 250 g faina, 125 g cacao, 125 g caramele

Descriere reteta: Se incinge cuptorul la 165 grade Celsius. Se captureste o tava cu hartie de copt. Se unge hartia cu unt sau ulei.

Se topeste untul, se da de pe foc, se adauga zaharul putin cate putin amestecand bine. Se adauga apoi ouale, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare, apoi vanilia. Se adauga apoi putina sare si praful de copt. La urma se incorporeaza usor faina si cacaoa.

Se toarna compozitia in tava pregatita. Se aseaza apoi caramelele peste aluat. Se coc pentru 30 minute sau pana cand o scobitoare introdusa in aluat iese curata.

Se lasa sa se raceasca in tava, apoi se taie in patrate.

Poza reteta:

