

Nucrema ION Brownies, από την Αριάδνη Πούλιου και το ionsweets.gr!

- Προετοιμασία
- 30 Λεπτά
- Ποσότητα
- 6 κομμάτια
 - Επίπεδο

Easy

▪ Συστατικά

- 380 γρ Nucrema ION
- 150 γρ βούτυρο
- 2 αυγά
- 40 γρ άχνη ζάχαρη
- 90 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 6 κ.σ Nucrema ION
- 1 κ.σ βούτυρο για να αλείψουμε το ταψί
- 1 κ.σ κακάο ION για το ταψάκι

Οδηγίες

- 1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς.
- 2. Σε ένα μπολ βάζουμε την Nucrema και το βούτυρο και τα λιώνουμε με την μέθοδο μπεν μαρί.
- 3. Στον κάδο του μίξερ βάζουμε τα αυγά με την άχνη ζάχαρη και τα χτυπάμε μέχρι να αφρατέψουν.
- 4. Προσθέτουμε το μείγμα με τη Nucrema και το βούτυρο και ομογενοποιούμε .
- 5. Τέλος προσθέτουμε το αλεύρι.
- 6. Σε ένα ταψάκι 10x20 cm αλείφουμε βούτυρο και κακάο.

Προσθέτουμε το μείγμα. Και με ένα μεγάλο κουτάλι βάζουμε 6 κουταλιές της σούπας Nucrema πάνω στο μείγμα.

- 7.Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 40 λεπτά.
- Μερίδες : 6
- Έτοιμο σε : 70 Λεπτά

Σχετικά με το Σεφ



Αριάδνη Πούλιου

Η Αριάδνη Πούλιου γεννήθηκε και μεγάλωσε στο Ηράκλειο της Κρήτης. Τα τελευταία χρόνια ζει και εργάζεται στην Αθήνα. Σπούδασε ζωγραφική στη Βακαλό και πήρε το πτυχίο της με άριστα και ...

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

<http://ionsweets.gr/recipe-items/nucrema-brownies/>