

№12

Жанр:Рецепты(кулинарные)

Место находки:Алтайский край,город Барнаул

Время находки:11:00

Время написания:12.01.2017

Авторство:персональное(пол:женский,возраст:38лет,образование:высшее,социальное положение:домохозяйка,семейное положение:замужем)

Адресат:индивидуально ориентированный

Взаимоотношения коммуникантов: родственные(мать-дочь)

Собрала: Валерия Дмитриевна

Группа:

Дата сбора:10.04.2017

Подпись.✓

Брауни с шокол.

0,5 кг слив. масло + 0,5 ст. л. слив. масла
0,3 ст. л. кокосов. порош.
0,35 ст. л. сахар
100 гр. слив. масла + 0,5 ст. л. слив. масла
4 ст. л. шокол. порош.
для верх. глазури
2 ст. л. слив. масла
0,3 ст. л. кокосов. порош.
0,5 ст. л. сахар
12 л. слив. масла
2 ст. л.

и слив. масло
немного слив.

Приготовить в блендере смесь орехов с
2 ст. л. сахара, сливочным маслом
с сахаром и мукой.
Добавить слив. масло и перемешать
мешкой до состояния жидк. крошек.
Дно и стенки смазать маслом и
выложить орех. смесь ровным слоем.
Посыпать в ретане "затвердевший" шокол.

Расплавить масло, сливочное 0,3 ст. л. слив.
добавить кокос и сахар, слив.
какао с орех. добавками вып. эссенцию.
соль и охладить 5 мин. Влить слив.
слив. 2 ст. л. орех. пром. шокол. порош.
на дно ретане шокол. слой.

В ретане затвердевший шокол.

Нарезать кусочками, подать с мороженым

1.5 кг муки
3 ст. л. какао

1 ст. л. соды
1 ст. л. соли

1 ст. сахара

1/4 кг масла

1 ст. воды

1/2 ст. л. ванильного сахара

1 ст. л. лимонной кислоты или лимон

1/4 - 1/2 ст. л. раст. масла

Смешать муку, какао, соду и соль.

В отдельную миску смешать сахар,
масло, воду, уксус и лимон. Взбить

пока сахар не растворится в
смеси. Добавить все ингредиенты.

Взбить 35-40 мин