

Brownies cu glazura de lapte de cocos si ciocolata



Brownies cu glazura de lapte de cocos si ciocolata, de post!!

Nu-mi prea pierd energia contorizand timpul ☹ , nu ma gandesc mereu la ce n-am facut si as fi putut face, la ce-am pierdut sau castigat. Fiecare zi e o minune. O minune pe care o traiesc la maxim, clipa de clipa. Se poate ca si filmul „Dead Poets Society” cu al lui „Carpe Diem”, din primul meu an de studentie ☹ , sa ma fi afectat mai mult decat credeam, dar adevarul este ca, acum, dupa ce am invatat ce-i fericirea, care-a venit odata cu Bogdi meu drag si a continuat cu curmarea unei boli de o cruzime rar intalnita (oribila endometrioză), simt altfel totul, vad altfel lumea. Cu bucurie, cu recunostinta, cu pofta de viata...si de gatit ☹

V-am plictisit rau de tot, sunt sigura, dar sunt foarte fericita si

ma simt, in sfarsit, libera. Libera sa fac ce vreau, sa fiu cum vreau, ceea ce e minunat!!!

Am pregatit o gramada de superlative pentru postarea de azi, pentru aceste **brownies** cu glazura de lapte de cocos si ciocolata, dar cum deja am vorbit prea mult, n-o sa va mai spun decat ca sunt super delicioase. Cu adevarat incredibile. Si nu au deloc lapte sau oua. Prea bune, si de post!!!

Ingrediente:

Pentru blatul de negresa:

- 200 g faina
- 30 g cacao
- 1/2 lingurita bicarbonat
- 1 lingurita rasa praf de copt
- un praf de sare
- 180 g zahar
- 125 ml ulei
- 150 ml lapte de soia de ciocolata
- 150 g **dulceata de gutui** sau **gem de caise**
- o lingura otet

Pentru glazura de lapte de cocos si ciocolata:

- o portie **dulce de leche de cocos** (800g lapte cocos+200g zahar)
- 200 g ciocolata neagra (70-80 % cacao)

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma de prajituri de aproximativ 20 x 30 cm.

Preparare blat negresa:

Amestecati ingredientele uscate: faina, sarea (cat luati cu trei degete), cacaoa, praful de copt si bicarbonatul si cerneti-le impreuna.

Separat, într-un bol incapator, amestecați zaharul cu uleiul, cu telul sau mixerul (un minut e de ajuns!). Adăugați apoi gemul și amestecați bine.

Puneți jumătate din cantitatea de ingrediente uscate, amestecați ușor, apoi turnați jumătate din laptele de soia (puteți folosi lapte de migdale sau de cocos). Puneți cealaltă jumătate de ingrediente uscate și restul de lapte. La sfârșit, adăugați otetul și amestecați totul foarte bine (nu exagerați cu amestecatul, însă).

Coacere negresa de post:

Turnați compoziția rezultată în tavă, nivelati ușor și lăsați la copt cca. 18-20 de minute.

În ultimele 5 minute, reduceți temperatura la 170 grade C (foc mic). Negrеса trebuie să fie moale în interior, dar scobitoarea trebuie să iasă curată (dacă are mici faramituri, e în regulă).

Glazura de cocos și ciocolată:

Când blatul s-a răcit, se toarnă deasupra lui glazura de lapte de cocos și ciocolată, pe care o preparați astfel: rupeți în bucățele ciocolată și adăugați-o în dulceața de lapte fierbinte, la ultimele clocote. Amestecați energic și luați de pe foc.

Lăsați glazura să se răcească și apoi turnați-o, începând din mijlocul prăjiturii până la margini, cu ajutorul unei linguri (cu dosul lingurii întindeți cât mai uniform glazura). Pastrati la frigider până în momentul servirii.

După ce sta o oră, două la frigider, glazura se întărește, iar prăjitura se poate felia ușor. Eu am pozat-o, ca de obicei, pe fuga :)))



A fost foarte buna!!!!!!