

Brownies cu glazura de lapte de cocos si ciocolata



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
- 1 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**
- 1 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:

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

Se amesteca ingredientele uscate: faina, sarea (cat luati cu trei degete), cacaua, praful de copt si bicarbonatul si se cern impreuna.

Separat, intr-un bol incapator, se amesteca zaharul cu uleiul, cu telul sau mixerul (un minut e de ajuns :D). Se adauga apoi gemul si se amesteca bine. Se pune jumatate din cantitatea de ingrediente uscate, se amesteca, apoi se toarna jumatate din laptele de soia (puteti folosi lapte de migdale sau de cocos). Se pune cealalta jumatate de ingrediente uscate si restul de lapte. La sfarsit, se

adauga otetul si se amesteca totul foarte bine (nu exagerati cu amestecatul, inasa). Se toarna compozitia rezultata in tava, se niveleaza si se coace cca. 18-20 de minute. In ultimele 5 minute, reduceti temperatura la 170 grade C (foc mic). Negresa trebuie sa fie moale in interior, dar scobitoarea trebuie sa iasa curata (daca are mici faramituri, e in regula).

Cand blatul s-a racit, se toarna deasupra lui glazura de lapte de cocos si ciocolata, pe care o preparati astfel: rupeti in bucatele ciocolata si adaugati-o in dulceata de lapte fierbinte, la ultimele clocote. Amestecati energic si luati de pe foc. Lasati glazura la racit si apoi turnati-o, incepand din mijlocul prajiturii pana la margini, cu ajutorul unei linguri (cu dosul lingurii intindeti cat mai uniform glazura). Pastrati la frigider pana in momentul servirii.

Dupa ce sta o ora, doua la frigider, glazura se intareste, iar prajitura se poate felia usor. Eu am pozat-o, ca de obicei, pe fuga :)))





A fost foarte buna!!!!!!