

Negresa cu cafea si alune



Ne era pofta de-o **negresa cu ciocolata** de numa', dar mie, ca de obicei, imi trebuia ceva in plus ☐ , asa ca am faurit rapid o negresa cu cafea si alune. Delicioasa!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

- 300 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 220 g unt, taiat cuburi
- 200 g zahar
- 4 oua
- 4 linguri cafea tare, neinducilita
- 180 g faina
- 1/2 plic praf de copt (5 g)
- 100 g alune sau nuci, tocate grosier

!!! Aveti grija sa nu coaceti prea mult negresa. Acest tip de prajitura trebuie sa aiba o crusta deasupra, insa mijlocul trebuie sa ramana moale si usor cremos.

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu putin ulei si tapetati cu hartie de copt o tava de aprox. 25 x 35cm.

Pentru blatul de negresa, puneti ciocolata si untul sa se topeasca intr-un vas la bain-marie. Amestecati din cand in cand. Cand s-au topit, luati vasul de pe foc si lasati sa se raceasca.

In continuare, bateti zaharul cu ouale intregi, timp de cca. 2 minute. Turnati cafeaua fierbinte si, treptat, amestecul de ciocolata si unt. Cerneti faina impreuna cu praful de copt deasupra compozitiei si adaugati alunele tocate. Amestecati totul usor, cu o spatula.

Turnati aluatul in tava si nivelati. Coaceti la mijlocul cuptorului timp de 30 de minute.

Lasati sa se raceasca in tava, apoi taiati in bucati potrivite...si savurati! ☐



Sfat: Puteti sa folositi ciocolata cu alune in locul ciocolatei simple si a alunelor tocate separat.