
Brownies

- 125 g tschigulatta naira
- 125 g paintg
- 2 ovs
- 125 g zutger
- 4 daguts aroma da vaniglia da paintg (Buttervanille)
- 125 g farina
- 50 g pulvra da cacau
- 125 ml groma
- 125 g tschigulatta brina
- 50 g tschigulatta alva

Avant che cumenzar cun las ingredienzas faschain nus pront in sturs da furnel e stgaidain il furnel sin 200 grads.

Nus faschain luar la tschigulatta naira e dain vitiers la pischada, il paintg. La tschigulatta brina e l'alva manizzain nus en tocca pitschna. Lura truschain nus ils ovs cun il mixer ed enten truschar derschain nus vitiers il zutger. Cur che quella pasta è sco ina crema mettainsa vitiers l'aroma e truschain anc ina giada.

La farina maschadain nus cun il cacau ed aschentain ella a nossa pasta. Vitiers vegn la groma, la tschigulatta luada ed ils tochets da tschigulatta che nus avain semtgà. Suenter derschain nus l'entira pasta sin il sturs da furnel e faschain coier ella durant 25 minutas.

Tgi che vul po anc far ina glasura - per lezza duvrain nus:

- 75 g tschigulatta naira
- 75 g tschigulatta brina
- 75 ml groma

Nus faschain luar las duas sorts tschigulatta en in bogn d'aua e derschain viaden zic a zic la groma. Quella glasura derschain nus sur ils Brownies che nus avain laschè vegnir fraid.
