

Negresă cu ciocolată



Ingrediente

- 450 g zahăr tos
- 150 g făină simplă
- 65 g cacao
- $\frac{1}{2}$ linguriță de praf de copt
- $\frac{1}{2}$ linguriță sare
- 225 g unt topit
- $\frac{1}{2}$ linguriță de esența de vanilie
- 4 ouă mari, bătute
- 125 g ciocolată neagră
- 125 g ciocolată albă

Mod de preparare

- Preîncălziți cuptorul la 160°C cu funcția convecție de aer fierbinte. Ungeți ușor tava de copt și tapetați-o cu hârtie pentru copt.
- În vasul de mixare, răzuiți mai întâi ciocolata neagră, apoi, separat, pe cea albă.
- Puneți zahărul în vasul de mixare și cerneți făina, cacaoa, praful de copt și sarea peste el.
Amestecați toate ingredientele.
- Adăugați apoi untul topit și răcit puțin, vanilia și ouale și amestecați până se omogenizează ingredientele, utilizând telul. Apoi, încorporați ciocolata mărunțită.
- Turnați amestecul în tava de copt și coaceți în cuptor timp de 45-50 min., până devine solid. Suprafața prăjiturii trebuie să aibă o crustă crocantă și maronie, iar interiorul trebuie să fie compact și lipicios.
- Lăsați prăjitura la răcit pe un grătar și apoi tăiați-o în cuburi.

Sfat: se recomandă folosirea unei tăvi de 30 x 20 cm.