

БРАУНИ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ, ЯГОДАМИ И СОУСОМ ИЗ РЕВЕНЯ

REBOX.BY



 50 минут

 334 ккал; БЖУ 4/17/40 (на 100 г)

 700 г (все блюдо)

Ингредиенты:

белый шоколад, мука, масло сливочное, яйцо, сахар, пюре из ревеня, черная смородина, разрыхлитель, клюква, мед, чили.

 Предварительно разморозьте ягоды



1
Разогрейте духовку до 165 °С. Белый шоколад и масло растопите в микроволновке 1,5-2 минуты (шоколад и масло должны полностью растопиться).



2
Взбивайте яйца с сахаром миксером в пышную массу 5 минут или венчиком - 15 минут.



3
К яйцам добавьте муку и растопленный белый шоколад с маслом и половину разрыхлителя. Хорошо перемешайте.



4
Смочите пергамент водой и застелите им форму для запекания, смажьте растительным маслом. Перелейте смесь в форму для запекания и выпекайте 45-50 минут при температуре 165 °С .



5
Мелко порубите чили. Прогрейте пюре из ревеня на среднем огне 1-2 минуты. В сотейник добавьте ягоды, мед и чили. Прогревайте на среднем огне, помешивая, 3-5 минут.



6
Готовый брауни нарежьте кусочками и подавайте с соусом.