

14 Απριλίου 2015

Μι cuir chocolat με κανέλα και βανίλια από το Διονύση Αλέρτα

/ Γενικά



ΥΛΙΚΑ

- 15 αβγά
- 250 γρ. ζάχαρη
- 250 γρ. σοκολάτες κουβερτούρα 55%
- 230 γρ. βούτυρο
- 2 ξυλάκια κανέλας
- 2 βανίλιες
- 100 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 30΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 6 άτομα

Ο Διονύσης Αλέρτας μοιράζεται μαζί μας ακόμα μια καταπληκτική του συνταγή γεμάτη αρώματα σοκολάτας και κανέλας!

Χτυπάμε στο μίξερ τα αυγά μαζί με τη ζάχαρη, για περίπου 10΄ μέχρι ν' ασπρίσουν.

Λιώνουμε το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά σε ένα μικρό κατσαρολάκι αφού έχουμε βάλει μέσα μαζί του την κανέλα και τη βανίλια ώστε να πάρει τα αρώματα. Στη συνέχεια αφαιρούμε τα ξυλάκια κανέλας και τις βανίλιες και προσθέτουμε τη σοκολάτα και ανακατεύουμε μέχρι να να λιώσει.

Ρίχνουμε το μείγμα της σοκολάτας στο μείγμα των αυγών, ανακατεύουμε με μια μαρίζ και προσθέτουμε το κοσκινισμένο αλεύρι.

Στρώνουμε ένα κομμάτι λαδόκολλα μέσα σ' ένα τετράγωνο ταψάκι 25Χ25 εκ. και αδειάζουμε το μείγμα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190ο C για 15 λεπτά

Αφήνουμε να κρυώσει το γλυκό τουλάχιστον 1 ώρα και το σερβίρουμε.

Πηγή: cookbox.gr