



Brovni

Brovni



2 uova
2,5 bicchierini di zucchero in polvere
1 bicchierino di cacao
2 bicchierini di yogurt
1 bicchiere di noce pestati
2 bicchieri di farina
1 cucchianino di polvere lievitante
1 cucchiaiino di pepe di giamaica
Per la sopra;
1 bicchierino miscelata pronta di brovni
2 cucchiali di zucchero
1,5 cucchiali di cacao
1 bicchiere di latte
mezzo bicchieri d'acqua

Le uova si rompono in una tazza aprofonda. Sopra si aggiungeo zucchero in polvere . Zucchero e uova si miscelano per 7 - 8 minuti.

Sopra si aggiungono cacao, yogurt, olio vegetale, lievito polverante, pepe di giamaica e si miscelano.

Da questa miscelata (miscelata di brovni) si prende da una parte 1 bicchierino poi si aggiunge noce e si continua a miscelarsi.

S'olia bene una tazza di forno a resistenza per calore . La miscelata preparata si svuota dentro.

Si inscerisce nel forno riscaldato a 160 gradi e si cucina circa per mezz'ora.

Dopo aver cucinato si toglie dal forno e si prepara la sosa per la sopra. Nella ciotola si mettono la miscelata di brovni separata, 2 cucchiali di zucchero in polvere, 1,5 cucchiali di cacao, 1 bicchieri di latte freddo, mezzo bicchieri di l'acqua, si miscelano in freddo.

Poi la ciotola si inscerisce sul fuoco medio. Si cucina finche arriva alla coerenza di crema. Si riscalda per un pò.

Si mette la sosa fresco sopra di brovni tolto dal forno. Dopo aver freddata si fettano dimensione della scatolina di fiammifero. E si servirsi.

Nota: La ricetta originale di brovni si usa la noce. Se non c'è la noce si può usare anchè nocciole in quantità uguale.