



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 cucchiaino di polvere lievitante
1 cucchiaino di pepe di giamaica
Per la sopra;
1 bicchierino miscelata pronta di brovni
2 cucchiari di zucchero
1,5 cucchiari di cacao
1 bicchiere di latte
mezzo bicchiere d'acqua

Le uova si rompono in una tazza profonda. Sopra si aggiunge zucchero in polvere. Zucchero e uova si mischiano per 7 - 8 minuti.

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

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

Si oli bene una tazza di forno a resistenza per calore. La miscelata preparata si svuota dentro.

Si inserisce 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 cucchiari di zucchero in polvere, 1,5 cucchiari di cacao, 1 bicchiere di latte freddo, mezzo bicchiere di acqua, si mischiano in freddo.

Poi la ciotola si inserisce sul fuoco medio. Si cucina finché arriva alla coerenza di crema. Si riscalda per un po'.

Si mette la sosa fresca sopra di brovni tolto dal forno. Dopo aver freddata si fessano dimensione della scatola di fiammifero. E si servono.

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