

DEVILISH

## CHOCOLATE BROWNIE

Paholaisen brownie

## RAAKA-AINE

		20 cm x 60 cm	
562951	<b>Dawn Kakkupohja mix suklaa</b>	750 g	
901020	Kananmuna	280 g	
970081	Rypsiöljy	120 g	
930310	Vähäsuolainen voi	120 g	
	Vesi	170 g	
621006	Tumma suklaanappi	150 g	
111047	Tärkkelyssiirappi	150 g	
920107	Suola	7 g	
	<b>Täyte:</b>		
562965	Fruitful Red Bell Pepper	400 g	
	<b>Streusseli:</b>		
562796	Dawn Red Velvet Mix	300 g	
930310	Vähäsuolainen voi	75 g	
	<b>Koristeraidat:</b>		
950477	Decorgel suklaa		

2 522 g

Sulata voi. Sekoita kaikki aineet noin kolme min. lapvatkaimella keskinopeudella. Lisää suklaanapit lopussa.

Levitä reunavuokaan ja pursota sekaan täyte. Sekoita streusseli ja ripottele päälle.

Paista noin 165°C 35 min.

Koristele jäähtyneet browniet suklaaraidoilla.

