



TXOKOLATEZKO GUTIZIA

OSAGAIAK

(4 pertsonarentzat)
80 gr Brownie
30 gr Txokolate zuri
60 ml Ur
80 gr Txokolate beltz (% 70)
100 ml Esnegain
200 ml Cava
100 gr Azukre
Kakao-hautsa

PRESTAKETA

Browniea txikitu, eta gerorako gordeko dugu.
Txokolate zuria urarekin suan disolbatuko dugu.
Gerorako utziko dugu.

Txokolate beltza desegin, eta esnegain
harrotuarekin nahastuko dugu (3/4an harrotua,
hau da, elur-puntura iritsi gabe). Gerorako utziko
dugu.

Cava azukrearekin jarriko dugu irakiten, jarabe fin
bat geratu arte. Hozten utziko dugu, eta gerorako
gordeko dugu.

Browniea kopa baten azpialdean jarriko dugu, eta
txokolate zuri likidoarekin estaliko dugu.

Gainetik txokolate beltzezko krema botako dugu
eta cava-jarabearekin busti. Amaitzeko kakao-
hautsa botako diogu gainetik.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
60'



ZAILTASUNA
9/10



OSASUNGARRIA
6/10