

椰丝巧克力布朗尼

布朗尼原料:

- 8.5 盎司牛奶巧克力 (240 克)
- 1/2 杯黄油 (1 根)
- 1/4 杯白糖
- 3 个鸡蛋, 放至室温
- 1 茶勺香草精 (5 毫升)
- 1 又 1/4 杯中筋面粉
- 1/4 茶勺盐
- 2 大勺可可粉 (cocoa powder)
- 8 盎司椰丝 (227 克左右)



巧克力酱原料:

- 4 盎司黑巧克力 (114 克左右)
- 3 大勺鲜奶油 (heavy cream)

做法:

巧克力掰成小块, 黄油也切成小块, 和白糖一起放到一个大碗里, 隔水加热, 一边不停的搅拌, 直到几个原料完全融化为止。关火, 把巧克力溶液晾凉到不烫手的程度。

烤箱预热到 350F/191 度。烤盘用烤盘纸 (parchment paper) 垫好。

鸡蛋打散成蛋液, 与香草精一起加入巧克力溶液, 搅拌均匀。

面粉, 可可粉和盐一起混合过筛, 也加入巧克力溶液中, 搅拌到均匀没有粉粒。然后倒入烤盘, 送入烤箱, 烤 18 到 20 分钟左右, 或者到竹签子插入拔出时候是干净的就。烘焙时间要根据烤盘大小形状来决定。我因为想要比较薄可以切出小方块的效果, 所以用了一个长方形 8 英寸 X 11 英寸的玻璃烤盘。

与此同时, 用做巧克力酱的巧克力和鲜奶油也放入一个大碗, 隔水加热并且不停搅拌到完全融化为止。

烤好的布朗尼在架子上晾凉后, 切成小块。每一块在巧克力酱里蘸上巧克力酱, 然后到椰丝里面滚一圈就好了。