

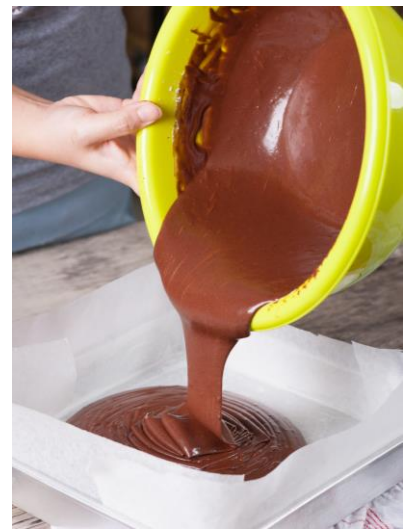
巧克力布朗尼蛋糕



巧克力布朗尼蛋糕，是一種切塊的小蛋糕，層次豐富，其中加入了大量的黑巧克力烘培而成，因為其華貴的咖啡色（brown）而得名（brownie）。布朗尼的由來有個很有趣的故事，據說有個胖胖的黑人媽媽繫著圍裙，在廚房烘培著鬆軟可口的巧克力蛋糕，結果居然忘了將奶油先打發，而意外做出失敗作品，這塊原本要丟掉的蛋糕，老媽媽一嚐，居然十分美味，布朗尼蛋糕這個“可愛的錯誤”就這麼成為美國家庭中最代表性的蛋糕了。

食材準備（配方比例僅供參考，可依實際情況斟酌微調）

全蛋液	苦甜巧克力	紅砂糖	無鹽奶油	核桃
240g	225g	225g	225g	150g
低筋麵粉	鹽	巧克力醬	堅果類	糖粉
250g	1/2 茶匙	裝飾用	裝飾用	裝飾用



烤前準備

烤箱設定 170°C 預熱。

烤盤上鋪烘焙紙並將核桃放上，送入烤箱烘烤約 10 分鐘後取出冷卻切碎備用。烤箱溫度提高至 180°C 預熱。備四方形烤模內面薄薄抹上奶油後取一小把麵粉撒上，輕拍並朝全立面均勻轉動，讓麵粉能均勻沾附於奶油薄膜上（或以烘焙紙折成盒狀，可於烘焙紙上先抹些奶油再灑些糖）。

蛋糕麵糊製作

無鹽奶油與苦甜巧克力切碎放入鍋子隔水加熱讓巧克力與奶油融化，完全溶化後關火移開火源加入紅糖、麵粉、EZ egg 冷藏全蛋液，以刮刀細攪拌均勻，再將核桃碎加入攪拌均勻，完成蛋糕麵糊。



布朗尼製作

將烤模移入已預熱的烤箱中，烘焙時間設定為 30~35 分鐘。烘烤完成時，以筷子從蛋糕中間戳入並立即拔出，只要筷子上乾淨無沾附膏狀物，即表示蛋糕已烤熟，將烤熟蛋糕同烤模移至架上，靜置 10~15 分鐘後，脫模取出蛋糕，置放架上冷卻即完成。塊並於上層裝飾巧克力醬、水果或堅果類，亦可直接撒上糖粉。布朗尼以透氣盒裝常溫保存 2~3 天。