Брауни-чизкейк с малиной и ежевикой

Автор: Мухаббат
24.09.2013 09:58 -

Помните, я писала, что не выпекала брауни лишь только из-за его внешнего, неэстетического вида. Так вот, этот вариант ещё более праздничный, а слой из чизкейка в дополнении с ягодами придают особый вид и вкус. В оригинале этот рецепт был с малиной, а поскольку у меня в наличии была ещё и ежевика, то я добавила и её, от этого, на мой взгляд, выпечка только выиграла. И ещё, я добавила небольшое количество разрыхлителя в слой брауни, поскольку я не любитель клёклой выпечки, да простят меня американцы… **:)**

Автор: Мухаббат
24.09.2013 09:58 -

ИНГРЕДИЕНТЫ: 1 стакан масла
[illegible] сыра

Автор: Мухаббат
24.09.2013 09:58 -

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Противень смазать большим количеством растительного масла и дно формы застелить пергаментной бумагой.

Брауни-чизкейк с малиной и ежевикой

Автор: Мухаббат
24.09.2013 09:58 -

[illegible] масляной

Автор: Мухаббат
24.09.2013 09:58 -

{jcomments on}