

在歐洲輕鬆學會烤步朗尼

在咖啡廳點一塊布朗尼至少3歐起跳，愛吃卻沒那個本錢的我後來就自己網路上學做布朗尼，做一大塊能吃好幾次，雖然口感上有點差，但美味程度不輸咖啡廳（不是自己說），總之，來歐洲就會有很多自己下廚的機會，把握機會也順便學做一些甜點吧！

步驟一：準備食材



- 一塊巧克力(100g)
- 奶油(100g)
- 砂糖(100~150g)
- 麵粉(糖的一半)
- 雞蛋(2顆)
- 堅果（看個人）
（我有時候會加巧克力麥片）

可照比例增減份量！



步驟二：隔水加熱使巧克力與奶油完全融化



步驟三：

移開熱水，將砂糖加入巧克力奶油，瘋狂攪拌直到看不見糖的顆粒

（這裡沒有示意圖）

步驟四：少量多次加入打散的雞蛋，繼續瘋狂攪拌，巧克力醬會從本來暗淡的顏色逐漸變得有光澤



步驟五：最後倒入麵粉，攪拌至沒有任何固體，濃稠的狀態，就可以裝入模具



最後一步：端入已經預熱的烤箱，
可以設定時間溫度的話，就170度30分鐘，
不然就要烤的過程中隨時查看是否烤熟。

烤完不要馬上開動，放涼或甚至放一天後，
口感會更好！吃的時候可以加香草冰淇淋！



(長方形模具烤出來比較像外面賣的布朗尼)