



Брауні TWIX® зі смаком вареного згущеного молока
Рецепт

Брауні TWIX® зі смаком вареного згущеного молока



Час приготування	1 година
Інгредієнти	10 шт.
Порцій	16 х

Ці вишукані брауні TWIX® — ідеальні ласощі для всієї родини!

ІНГРЕДІЄНТИ

- 57 г гарно подрібненого несолодкого шоколаду для випічки
- 75 г несолоного вершкового масла
- 1/2 ч. ложки солі
- 150 г цукру-піску
- 1 яйце
- 2 ч. ложки ванільного екстракту
- 42 г борошна для випічки
- 2 упаковки (по 2 шт.) подрібнених батончиків TWIX®
- 42 г готової вершкової глазури
- 75 г вареного згущеного молока

Інструкції

1. Розігрійте духовку до 180°C. Змастіть 20-сантиметрову квадратну форму для випікання пергаментним папером так, щоб він звисав по краях.
2. У жаростійкій мисці, встановленій над каструлею з ледь киплячою водою, періодично помішуючи, розтопіть шоколад для випічки, вершкове масло і сіль.
3. Зніміть з вогню і вмішайте цукор. Дайте трохи охолонути.
4. Вбийте яйце і перемішайте до однорідної маси, потім додайте ваніль. Всипте борошно і перемішайте з половиною нарізаних батончиків TWIX® до однорідної суміші.
5. Викладіть тісто для брауні у підготовлену форму і розрівняйте поверхню. Випікайте 20-25 хвилин або до тих пір, поки на зубочистці, вставленій в центр, не залишиться лише кілька вологих крихт.
6. Дайте повністю охолонути, дістаньте з форми і зніміть пергаментний папір.
7. Перемішайте вершкову глазур і 2 ст. л. вареного згущеного молока до

однорідної маси і викладіть її на тістечка.

8. Посипте тістечка рештою нарізаних батончиків TWIX® і полийте зверху залишками вареного згущеного молока. Розріжте на 16 квадратів.

9. Порада: замініть карамельний соус на варене згущене молоко.

Більше схожих рецептів



[Батончики-мюслі TWIX®](#)

Час приготування

1,5 години

Інгредієнти

13 шт.



[Батончики TWIX® зі смаком яблучного пирога](#)

Час приготування

1,5 години

Інгредієнти

12 шт.



[Фрапе TWIX®](#)

Час приготування

10 хвилин

Інгредієнти

7 шт.

Source URL: <https://www.twix.com/ua/recipes/dulce-de-leche-brownies>