

# CHOCO BURGER



Την σοκολάτα την αγαπάμε. Γλυκαίνει κάθε μας στιγμή και ομορφαίνει κάθε γλυκό μας. Σήμερα αποφασίσαμε να κάνουμε κάτι εντελώς διαφορετικό. Να μπλέξουμε το burger με την σοκολάτα και είμαι σίγουρος πως θα λατρέψετε αυτό το μπλέξιμο. Πάμε να δούμε πως θα γίνει το υπέρτατο Choco Burger.



### **Υλικά:**

Για τα μπισκοτάκια:

150γρ βούτυρο λιωμένο

300ml γάλα

1 kg αλεύρι Χρυσό ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

4 κουταλιές άχνη ζάχαρη ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

1 φακελάκι μαγιά

1 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαίων Saltic

Για την σάλτσα σοκολάτας:

200γρ σοκολάτα κουβερτούρα

100ml κρέμα γάλακτος

Για τα brownies:

1 πακέτο μαργαρίνη ή βούτυρο

2 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

4 αυγά

½ κούπα κακάο

1 ½ κούπα ζάχαρη

2 βανίλιες

1/4 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαίων Saltic

Για το σερβίρισμα:

Μαρμελάδα κάστανο

Σαντιγί  
Σιρόπι σοκολάτας



**Εκτέλεση:**

**Για τα μπριος:** Βάζεις τη μαγιά , το αλεύρι και λίγο γάλα και ανακατεύεις. Βάζεις και λίγη ζάχαρη. Σε μία τρύπα στη μέση βάζεις το αλάτι. Βάζεις το βούτυρο , το υπόλοιπο γάλα και στο τέλος το υπόλοιπο αλεύρι. Ζυμώνεις και αφήνεις να ξεκουραστεί και να φουσκώσει. Αφού φουσκώσει το κόβεις κομμάτι και πλάθω τα μπριός. Τα αφήνεις περίπου 15 λεπτά να φουσκώσουν. Τα βάζεις σε λαδόκολλα και τα ψήνεις στους 180 για 20 - 22 λεπτά.

**Για τα brownies:** Σπάς τα αυγά και τα χτυπάς. Ρίχνεις το αλάτι , τις βανίλιες , τη ζάχαρη και χτυπάς λίγο. Λιώνεις το βούτυρο , ρίχνεις το κακάο μέσα και μετά τα ρίχνεις στα αυγά με τη ζάχαρη. Ανακατεύεις και ρίχνεις και το αλεύρι. Βουτυρώνεις το πυρέξ και τοποθετείς το μείγμα. Προθερμαίνεις το φούρνο στους 175. Ψήνεις στους 175 για 22-30 λεπτά.

Ανοίγεις το μπριος και αλείφεις μαρμελάδα κάστανο. Βάζεις ένα κομμάτι brownies από πάνω, λίγη σαντιγύ και λίγη σάλτσα σοκολάτας από πάνω. Στο τέλος προσθέτεις λίγα τριμμένα φουντούκια και καπακώνεις με το υπόλοιπο μπριος.





**Tip:**

Τι να κάνω σε περίπτωση που σφίξει ή σβολιάσει η σοκολάτα στο μπεν μαρί;  
Αν σφίξει ή σβολιάσει η σοκολάτα στο μπεν μαρί τότε σκούπισε τους υδρατμούς από τα τοιχώματα και ρίξε μερικές κουταλιές λάδι. Ανακάτεψε μέχρι να επανέλθει στα φυσιολογικά της η σοκολάτα.

ΔΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΒΙΝΤΕΟ ΜΕ ΤΗΝ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΚΠΟΜΠΗ HAPPY COOK



**bletsas**.gr  
Ευτύχης Μηλέτσας