

Rețetă Negresă Autentică – Negresă cu Glazură de Ciocolată – Cum se face Negresa



Negresa a rămas în memoria multora dintre noi ca desertul predilect al copilăriei. Fiecare înghițitură ne transpune înapoi în vremea când eram mici și lipsiți de griji, când singurele preocupări erau joaca și dulciurile de casă pregătite de mama sau bunica.

Negresă cu glazură de Ciocolată



Astăzi, vă prezint acest **desert deosebit** pe care vă îndemn să-l încercați. Voi include și lista de ingrediente pentru a vă arăta cât de simplu și cu cât de puține elemente puteți recrea acest deliciu: **Negresa cu glazură de ciocolată.**

- 250 g făină de grâu
- 250 g zahăr brun (se poate folosi și alb/normal)
- 50 g cacao (alcalină)
- 15 g zahăr vanilat (sau 2-3 pliculețe de zahăr vanilinat)
- 1 pliculeț praf de copt
- 1/2 linguriță de sare

- 4 ouă
- 250 ml lapte
- 100 g unt topit

Pentru glazura de ciocolată:

- 200 g ciocolată cu lapte
- 50 g ciocolată amară
- 150 ml de lapte

1. Cerneți ingredientele uscate (făină, cacao, praf de copt, zahăr vanilat, sare) printr-o sită într-un bol.



2. Asigurați-vă că făina se amestecă bine cu cacaoa și celelalte ingrediente uscate.

3. În alt bol, amestecați ingredientele umede: ouăle și zahărul brun, până când zahărul se dizolvă complet.



4. Preîncălziți cuptorul la 180 de grade Celsius.

5. Ungeți o tavă cu ulei și tapetați-o cu hârtie de copt, apoi ungeți hârtia cu puțin ulei.

6. Combinați ingredientele uscate cu cele umede, amestecând ușor pentru a nu activa glutenul din făină.

7. Turnați compoziția în tava pregătită și neteziți-o.



8. Bateți ușor tava pe masă pentru a elimina bulele de aer.

9. Coaceți în cuptorul preîncălzit timp de 30 de minute sau până când trece testul scobitorii (scobitoarea inserată în centru iese curată).

10. Pentru glazură, topiți ciocolata pe baie de abur, amestecând cu laptele până la omogenizare.



11. După ce negresa este coaptă și a trecut testul scobitorii, scoateți-o și lăsați-o să se răcească pe un grătar timp de 10-15 minute.

12. Apoi turnați glazura de ciocolată peste negresa răcită.



