

Nestle event + Cookie Factory + Nescafe Amaretto

Rano ujutro u ponedjeljak na moju adresu stigao je poziv od Nestle, da se pridružim njihovom predbožićnom druženju :) To je bila idealna prilika da se blogerice okupe i malo raspričaju :) Tako smo se u par sati [Bite my cake](#), [Champam](#), [Biftek i merlot](#), [M's bakery](#), [Sweatheart](#) i ja uspjele dogovoriti da zajedno odemo i u ugodnom društvu uz Nescafe cappuccino i ljubazno osoblje The Cookie Factory prokomentiramo godinu koja je skoro pa iza nas :) :)

Nestle je ekskluzivno predstavio novu čokoladnu deliciju Nestle dessert brownie - spoj Nestle Dessert čokolade i izvrsnih ideja slastičarke Stelle Fortune koja je uživo demonstrirala kako brzo napraviti kvalitetan desert prepun čokolade :)

Osim čokolade, predstavljen je i novi cappuccino - Nescafe Amaretto. U nastavku pogledajte fotke, recept za brownie i nas kako se družimo :)



Divna Stella :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>





Iako brownie izgledom malo podsjeća na moj recept od prije mjesec dana, okus je potpuno drugačiji i još više ukoladniji ako je to moguće :) A evo recepta :)

Nestlé Dessert Brownie

SASTOJCI:

160 g Nestlé Dessert Noir čokolade

160 maslaca

225 g šećera u prahu

1 vanilin šećer

3 jaja

105 g višenamjenskog brašna

prstohvat soli

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

80 g Nestlé Dessert Noir ?okolade narezane na kockice
80 g Nestlé Dessert Corse ?okolade narezane na kockice

PRIPREMA:

Pe?nicu zagrijati na 1650C.

Kalup veli?ine 25 x 25 cm obložiti papirom za pe?enje.

160 g Nestlé Dessert Noir ?okolade i maslac rastopiti na sasvim laganoj vatri te miješati pjenja?om dok se ne dobije glatka i sjajna smjesu. Ostaviti desetak minuta da se ohladi. Jaja, še?er u prahu i vanilin še?er izraditi elektri?nim miskerom na srednje jakoj brzini. Kada se nakon nekoliko minuta zapjeni, ru?no umiješati ohla?enu ?okoladnu smjesu. Zatim dodati prosijano brašno i sol te ?okoladu narezanu na kockice. Uliti u kalup i pe?i 30 do 35 minuta u prethodno zagrijanoj pe?nici. Po želji ukrasiti še?erom u prahu ili prošarati rastopljenom ?okoladom. Preporuka za dodatno zadovoljstvo: poslužiti toplo uz omiljeni sladoled.



Preporuku da probamo uz omiljen sladoled smo odmah i iskoristile :) Topli brownie sa sladoledom od vanilije bio je pun pogodak :) Ina?e smo komentirale da ako ovu porciju pojedete u vrijeme ru?ka nije cijeli dan ništa drugo potrebno :)

Nestle Dessert ?okoladu sam ve? i sama prije isprobala i jako mi se svidjela, posebno kod ovakvih ?ooladnih recepata.



Kako bi osigurali da u ovoj divnoj slastici uživamo i doma svi smo dobili divne poklon kutije koje su bile prepune browniisa i cookiesa :) Nestali su prije nego sam stigla doma tako da nema fotke :)

Evo ostatak fotki :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Nestle ekipa i Stella :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Ja si upravo pijuckam Amaretto i uživam a vi ?ete nadam se uz Nestle Dessert ?oksu isprobati recept za browie :) :)



Curke i ja smo tako?er za vas snimile Boži?nu ?estitku :) Pozdrav od bloggers ekipe :)