



Broniz

Fichenn savet gant Guylaine Sergent ha bugale skolaj Diwan Treglonoù



- 225g sukr
- 125g chokolad du
- 90g amann
- 2 vi
- 90g bleud
- 50g kraoñ-kelvez bruzunet

- Lakaat ar forn da dommañ da 180°C
 - Ledañ an amann er plad
- Teuziñ an amann hag ar chokolad asambles (er « bain-marie »)
 - Foetiñ ar vioù
- Ouzhpennañ enno ar chokolad, ar sukr hag ar bleud
 - Meskañ buan met dousig
 - Ouzhpennañ ar c'hraoñ kelvez
- Lakaat er plad hag er forn e-pad ½ eur.