

Brownie

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~410 kcal

Açılış 2/10

Bitter çikolata ve tereyağlı yapılıyoğun klasik brownie.

Malzemeler

- 200 gr Bitter çikolata
- 125 gr Tereyağ
- 3 adet Yumurta
- 1 su bardağ Şeker
- 0.8 su bardağ Un
- 2 yemek kaşığı Kakao

Yapılış

1. Çikolata ve tereyağı benmaride 5 dakika eritin, su buharı kaba kaçmasın.
2. Yumurta ve şekeri ayrı kaptaki 2 dakika çırpın.
3. Ilık çikolata karışımına yumurtaya ekleyip spatulayla karıştırın, yumurta sıcaklıkta silmesin.
4. Un ve kakaoyu eleyerek katıncuzla karıştırmayın ki brownie kekleşmesin.
5. Karışımı kalıba döküp 170°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Brownie fırında pişirdikten sonra hafif nemli kalmalı soğuyunca dilimlenir.

SERVİS ÖNERİSİ

Ilık brownieyi yanlarında vanilyalı dondurmaya dilimleyip servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta