



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİE KAPKEK

<https://yemek.name>

90 gram tereyağı veya margarin (Oda sıcaklığında)
200 gram Kuvertür bitter çikolata (Ufak parçalar halinde)
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
 $\frac{3}{4}$ su bardağı un
1 çay kaşığı vanilya aroması
 $\frac{1}{2}$ çay kaşığı karbonat
 $\frac{1}{4}$ su bardağı kakao

Fırın 175 derecede ön ısıtma yapılır.

Oda sıcaklığındaki tereyağ veya margarin ile bitter çikolata ocak üzerinde karıştırılarak eritilir ve soğuması için tezgah üzerine alınır.

Başka bir kabin içinde yumurta, şeker ve vanilya aroması mikser ile çırpılarak krema kıvamına getirilir. Kuru olan malzemeler un, kakao, karbonat bu karışıma ilave edilir.

Erimiş ve soğutulmuş çikolata bir tahta kaşıkla hamura, fazla karıştırmadan yedirilir.

Muffin kalıbına yerleştirilen kağıt kaselerin içine bu karışım, kapların yarısına kadar gelecek şekilde paylaştırılır. Ve ön ısıtmalı fırında 18-20 dakika pişirilir. Süre sonunda fırından çıkarılır. Soğuması için tel ızgaraya alınır.

