KOLAY ÇİKOLATALI VE FINDIKLI BROWNİE

110 g bitter çikolata, doğranmış
85 g kakao tozu, elenmiş
225 g tereyağı
450 g kahverengi şeker
4 büyük yumurta
110 gr un
75 g kavrulmuş kıyılmış fındık

Fırını 160 ° C'ye ısıtın.
Bir tencerede çikolatayı, kakaoyu ve tereyağını eritin ve biraz soğumaya bırakın.
Şeker ve yumurtayı 3 dakika ya da çok hafif ve kremsi olana kadar bir elektrikli çırpma teli ile birlikte çırpın.
Çikolata karışımına dökün. Fındığın 1 çorba kaşığını ayırın gerisini harca katın.
20 cm x 20 cm kare kek kalıbını koyun ve 35 dakika pişirin.
Tamamen soğumaya bırakın ve 12 kareye kesin üzerine ayrılan fındığı serpin.



© lezzetler.com tarif no:135439 • adı:Kolay Çikolatalı ve Fındıklı Brownie • gönderen:sultan ener • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:06