



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ BROWNİE

Eyüp Sevinç

- 1 su bardağı un
- ½ su bardağı ceviz içi
- ½ su bardağı sıvıyağ
- 2 adet yumurta
- 1 kahve fincanı granül tatlandırıcı
- 2 yemek kaşığı toz kakao
- 4 yemek kaşığı süt
- Tuz

Sıvıyağı bir tencereye koyarak ocağa alın ve toz kakaoyu ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam elde ettikten sonra tencereyi ocaktan alın ve soğuması için kenara koyun. Karıştırma kabına yumurtayı koyup çirpin. Yumurtalar köpük haline geldikten sonra granül tatlandırıcı, un ve tuzu da ekleyip çirpmaya devam edin. Soğumaya bıraktığınız sıvıyağ ve kakao karışımını, light süt ve kıyılmış ceviz içini de ekleyip tekrar çirpin. Karışımı kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 30-35 dakika pişirin. Brownieyi fırından çıkardıktan sonra soğumaya bırakın. Kare şeklinde kesip servis tabaklarına koyun

