



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAFİF BROWNİE

<https://yemek.name>

2 yumurta (Oda sıcaklığında)
180gr Bitter Kuvertür Çikolata (Ufak doğranmış şekilde)
1/3 su bardağı margarin
25gr Splenda (Toz tatlandırıcı, 1 gr'lık poşetlerde)
3/4 su bardağı Un
2 yemek kaşığı Su
1 çimdik Vanilya Özü
1 çay kaşığı ucu ile Tuz

Fırın fanlı olarak ön ısıtmalı 160 derecede ısıtılır.

Ocak üzerinde kısık ateşte, bir kabın içine margarine, çikolata, su ve Splenda konulur. Çikolata tam eriyinceye kadar karıştırılarak akıcı bir kıvama getirilir.

Hazırlanan bu kıvam, ocak üzerinden alınır ve daha büyük bir karıştırma kabına aktarılır. Ilıklığını korurken, içine yumurtalar tek tek kırılır. El mikseri ile her yumurtanın bu karışıma iyice kaynaştığından emin olduktan sonra diğer yumurta kırılır ve karıştırılır.

Son aşamada un, tuz ve vanilya özü ilave edildikten sonra, 20 cm'lik, yağlı kağıt ile kaplanmış kare kalıba hazırlanan hamur aktarılır ve fırında 30 dakika boyunca pişirilir. Süre sonunda yaptığınız kürdan testi temiz çıkıyorsa pişmiş demektir. Eğer hala pişmediyse 5-10 dakika daha fırında bekletebilirsiniz.

Pişen Brownie, tel ızgara üzerinde soğumaya alınır. Soğuduktan sonra dilimlenerek servise alınır.

Not: Hazırlanan Brownie görünüş olarak kuru gelebilir ama iç kısımda yumuşaklığını ve yediğinizde sakızımsı dokumasını korumaktadır.

