



BEYAZ ÇİKOLATA PARÇACIKLI BROWNI

<https://www.milliyet.com.tr>

180 gram sütlü çikolata
60 gram beyaz çikolata
2 yumurta
Yarım su bardağı un

Sütlü çikolataları benmari usulü eritin ve ılıması için kenara alın.
Geriye kalan beyaz çikolatayı bıçak veya doğrayıcı yardımıyla dilimleyin.
İliyan sütlü çikolatanın içine yumurtaları tek tek ekleyerek elinizle çırpın.
Daha sonra unu ekleyin ve elinizle çırpmaya devam edin.
Son olarak dilimlediğiniz beyaz çikolataları içine ekleyip karıştırın.
Önceden ısıttığınız 200 derece fırında 10-15 dakika arası pişirin.
Browni sıvı ve yapışkan kıvamda olunca fırından alın ve dondurma veya meyve sosuyla servis edin.

