



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI BROWNİE

3 adet yumurta
1 su bardağından bir parmak eksik toz şeker
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı kakao
2,5 su bardağı un
4 çorba kaşığı çikolata kreması
1'er paket vanilya ve kabartma tozu
3 çorba kaşığı damla beyaz çikolata
Üzerine:
Rendelenmiş beyaz çikolata

Yumurta ve şekeri köpük halini alana kadar çırpın. Süt, sıvı yağ, kakaoyu köpük halini alan karışıma ekleyin ve karıştırın. Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı da karışıma eleyin ve karışım hazır olana kadar çırpın. Yağlanmış dikdörtgen fırın kabına önce kek karışımının yarısını dökün. Üzerine sürülebilir çikolata kremasını yayın ve geri kalan karışımla üzerini kaplayın. Beyaz damla çikolatayı hafif unlayın ve hamurun üzerine serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Üzerine rendelenmiş beyaz çikolata serpip, dilimleyin ve servis yapın.

