



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİE

4 yumurta
1,5 su bardağı (180 g) Pakmaya Pudra Şekeri
1 çay bardağı (100 ml) süt
150 g tereyağı
1 paket Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı
2 su bardağı (200 g) buğday unu
2 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata

Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı benmari usulü eritin.

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve oda ısısında yumuşamış tereyağını ilave edip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış yuvarlak kelepçeli bir fırın kalıbına dökün.

Kek hamurunu bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Mayalanma süreci bittikten sonra fırının ısıısını 175 dereceye ayarlayın. 40-45 dakika pişirin.

