



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİE

150 Gr Sana Hamurışı
1,5 Su Bardağı toz şeker
1 Su Bardağı cevizliği
1 Fiske tuz
0,5 Paket karbonat
100 gr sütlü çikolata (üzeri için)
1 Paket kabartma tozu
150 gr bitter çikolata (içi için)
1 Paket vanilya
100 gr bitter çikolata (üzeri için)
2,5 Su Bardağı un
2 Tatlı Kaşığı GRANÜL KAHVE
3 Adet yumurta

Fırınımızı 170 °C'ye ayarlıyoruz. Bitter çikolata, sanayağı ve kahveyi benmari usulü eritiyoruz. Diğer tarafta yumurta ve şekeri vanilya ile birlikte homojen bir karışım elde edene kadar çırpıyoruz.Çikolatalı karışımı yumurtalı karışıma ekleyerek mikser ile çırpırmaya devam ediyoruz.Elenmiş kuru malzemelerin tamamını çırpıtığımız karışıma ilave ederek kuru malzemeler gözden kaybolana dek kısa bir süre mikser ile çırpıyoruz.Cevizleri kaşık yardımı ile hamura ekleyip yine çok az karıştırıyoruz. Karışımı muffin kalıplarına boşaltıyoruz. Üzerlerine iri parçalara bölünmüş çikolatalı serpiştiriyoruz.Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişiriyoruz. (ortalama 14 muffin elde ediyorum.)