



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BROWNİE

Gülhan Kara

80 gr tereyağı veya margarin
80 gr bitter çikolata
2 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı iri çekilmiş çeviz içi

Tereyağını bir kaptan eritip ocaktan alın ve doğranmış çikolatayı ilave edip çikolata eriyinceye kadar karıştırın. Yumurtaları ve toz şekerini mikserle bir kaptan çırpın. Eritilmiş çikolatayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Un, kabartma tozu ve kakaoyu başka bir kaptan harmanlayıp çikolatalı sıvı karışımla birleştirin ve tahta bir kaşıkla karıştırarak malzemeyi birbirine yedirin. Hamuru, 15 x15 cm ebatlarında kare veya yuvarlak yağlanmış kek kalıbına ya da 1'er porsiyonluk kağıt kek kalıplarına boşaltın. Philips airfryer'in pişirme haznesini çıkarın. Kalıbı veya kalıpları hazneye yerleştirin. Isıyı 170 dereceye getirin. Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 20 dakikaya ayarlayın. Soğuduktan sonra servis edin.

Not: Brownie, bol miktarda çikolata içerdiğinden kekten farklı olarak daha sıkı ve ıslak bir yapıdadır. Bu nedenle servis yapmak için tamamen soğumasını beklemek gerekir.

