ÇİKOLATALI BROWNİE

60 gr sade çikolata
2 kahve fincanı tereyağı
2 yumurta
1 çay bardağı un
1 su bardağı tozşeker
1 çay kaşığı vanilya
1 paket kabartma
1 çay bardağı süt kremi
2 kahve fincanı ceviz içi
Üzeri için:
60 gram sade çikolata
1 kahve fincanı süt kreması

Çikolatayı benmari usulü eritin. Oda sıcaklığında yumuşatılmış tereyağına ilave edip karıştırın.
Yumurtaları tozşekerle çırpın. Çikolatalı karışımı ilave edip karıştırın. Kalan malzemeleri ekleyip pürüzsüz bir hamur haline gelinceye kadar karıştırın.
Yuvarlak bir kek kalıbını yağlayıp hafifçe unlayın. Hamuru kalıba boşaltıp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.
Üzeri için; süt kremasını kaynatıp ateşten alın. Çikolatayı küçük parçalar halinde kremaya ekleyip karıştırarak eritin. Karışımı Brovninin üzerine sürüp soğumaya bırakın. Çikolata parçaları ile süsleyerek servis yapın.

ML® Brovni için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:22261 • adı:Çikolatalı Brownie • gönderen:kaptanınaşkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:46