



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇİKOLATALI VE FINDIKLI BROWNİE

110 g bitter çikolata, doğranmış
85 g kakao tozu, elenmiş
225 g tereyağı
450 g kahverengi şeker
4 büyük yumurta
110 gr un
75 g kavrulmuş kıyılmış fındık

Fırını 160 ° C'ye ısıtın.

Bir tencerede çikolatayı, kakaoyu ve tereyağını eritin ve biraz soğumaya bırakın.

Şeker ve yumurtayı 3 dakika ya da çok hafif ve kremli olana kadar bir elektrikli çırpma teli ile birlikte çırpın.

Çikolata karışımına dökün. Fındığın 1 çorba kaşığıını ayırın gerisini harca katın.

20 cm x 20 cm kare kek kalıbını koyun ve 35 dakika pişirin.

Tamamen soğumaya bırakın ve 12 kareye kesin üzerine ayrılan fındığı serpin.

