



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA ÇİKOLATALI KURABIYE HAMURLU BROWNİE

<https://www.sabah.com.tr>

Brownie için:

225 gram oda sıcaklığında tereyağı

2 su bardağı toz şeker

3 adet yumurta

Yarım su bardağı kakao

2 çay kaşığı vanilya

Yarım çay kaşığı tuz

1 su bardağı süt

2 su bardağı un

Kurabiye hamuru için:

250 gram pudra şekeri

115 gram eritilmiş tereyağı

1 tatlı kaşığı vanilya

1 su bardağı un

1/4 - 1/2 su bardağı su

Yarım su bardağı damla çikolata

Üzeri için:

2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata

90 gram tereyağı

Süslemek için:

Frenk üzümü

Brownie için oda sıcaklığındaki tereyağını bir kaptaki mikserle çirpın. Toz şeker, yumurta, kakao, vanilya ve tuzu ekleyip çirpmaya devam edin. Süt ve un ilave edip tüm malzemeyi tekrar çirpın. Yağlı kağıt serilmiş 20x30 cm ebadındaki ısıya dayanıklı dikdörtgen bir kalıba yayın ve önceden ısıtılmış 175 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Daha sonra soğuması için bir kenara alın. Kurabiye hamuru için pudra şekeri ve eritilmiş tereyağını bir kaptaki mikserle çirpın. Vanilya ve un ekleyip çirptikten sonra yavaşça suyu ekleyerek fındık kreması kıvamı elde edene kadar çirpmaya devam edin (su ayarını kıvama göre ayarlayın). Son olarak damla çikolatayı ilave edin ve karıştırın. Bu karışımı soğuyan brownie'nin üzerine spatula ile yayın. Üzeri için bitter çikolata ve tereyağını benmari usulü eritip, en üste yayın. Donması için buzdolabında en az 1 saat bekletin ve Frenk üzümü ile süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:160676 • adı:Damla ikolatalı Kurabiye Hamurlu Brownie • gönderen:gl • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:28