DİYET BROWNİE

Malzeme
4 yemek kaşığı Bizim margarin,
2/3 çay fincanı toz şeker,
1/2 çay fincanı soğuk su,
1 tatlı kaşığı vanilya,
1 tatlı kaşığı Bzim kabartma tozu,
1 çay ficanı Bizim Mutfak beyaz un,
4 yemek kaşığı kakao,
4 yemek kaşığı dövülmüş ceviz ya da badem (fındık da olabilir)
2 tatlı kaşığı Bizim Mutfak pudra şekeri.

Hazırlanışı
Orta boy bir sahanda margarini eritin. Ocaktan alıp şekeri koyun ve karıştırın. Daha sonra vanilya ve suyu da ekleyin. Başka bir kapta un, kakao ve kabartma tozunu karıştırıp birlikte eleyin. Dövülmüş cevizleri ekleyin. Çırpma teli ile çırparak şekerli karışımın içine dökün. Birbirlerini tutup homojen bir hamur olana dek karıştırın. 20x40 cm ölçülerinde bir kek kalıbının içine yağlı kağıt serin. Brownie hamurunu döküp 175 derece ısıtılmış fırında 20 dk. pişirin. Ortasına kürdan sokarak pişip pişmediğini kontrol edin. Kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir. Fırından çıkarıp hafif soğutun. 16 parçaya bölüp servis tabağına alın. Bir çay süzgeci ile üzerine pudra şekerini eleyin.

Öneriler: Bir Amerikan klasiği olan "Brownie" yaparken orta boy çay fincanlarını ölçek olarak kullanın. Büyük kupalar ya da küçük kahve fincanları sizi yanıltır.

© lezzetler.com tarif no:30093 • adı:Diyet Brownie • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:12