



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURMALI BROWNİE

<https://www.haberturk.com>

Brownie kek karışımı (kendiniz de hazırlayabilirsiniz)

950 gram dondurma

İstedığınız aroma

225 gram çikolata

12 yemek kaşığı tereyağı, eritilmiş

250 gram şeker

2 yumurta

2 çay kaşığı vanilya özütü

95 gram çok amaçlı un

30 gram kakao tozu

1 çay kaşığı tuz

Fırını önceden 180 derecede ısıtın.

Brownie karışımını hazırlayın, belirtilen su miktarını taze demlenmiş filtre kahve ile değiştirin.

Hazırladığınız hamurdan 1 fincan alın ve fırın kağıdı serdiğiniz brownie tepsinize spatula yardımıyla eşit olarak yayın.

Hamuru yaydıktan sonra bir parça daha fırın kağıdı alın ve hamurun üzerine yayın. Kağıt ve brownie arasında hava kabarcığı kalmayana kadar elinizle düz bir katman oluşturun.

İkinci katmanı elde etmek için adımları tekrarlayın. 15 dakika kadar pişirin.

Piştikten sonra fırın kağıdının üst katmanını brownieden ayırın ve dolaba kaldırın. Diğer katman hala fırın tepsisinde durmaya devam edecek.

Dondurmayı buzluktan çıkarın ve 5-10 dakika dışarıda bekletin.

Yumuşadıktan sonra dondurmayı fırın tepsisinde kalan brownienin üzerine yayın.

Üstteki brownie katmanını dolaptan alın ve yeniden üzerine yerleştirin.

Yerleştirdiğiniz katmanı dondurmaların üzerine hafifçe bastırın ve tamamen donmaları için tepsiyi direkt olarak buzluga kaldırın.

Dondurulduktan sonra fırın kağıdıyla beraber hepsini tepside çıkarın ve kesme tahtasına aktarın.

Brownieleri 8 adet 5x10 şekilde kesin.

Brownieleri direkt olarak servis edebileceğiniz gibi folyoya sararak dondurucuya da kaldırabilirsiniz.



