



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI FINDIKLI BROWNİE

3 adet yumurta
100 gram kıyılmış fındık
1 su bardağı toz şeker
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı süt
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı parça çikolata
Üzeri için:
80 gram dondurma ve çilek reçeli

Yumurtaları ve toz şekerini bir kabin içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çirpin. Oda sıcaklığındaki tereyağını da ekleyip karıştırmaya devam edin. Süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı da içine ilave ederek karıştırmaya devam edin. Kakao, fındık ve parça çikolata katıp bu baza kıvamındaki karışımı kâğıt kalıplara paylaşırın. Kap kek için hazırlanan tepsiye dizin ve 160 derecede 20 dakika pişirin. Fırından çıkınca soğumaya bırakın. Bu arada üzerine dondurma toplarını ekleyip, reçelle ya da değişik süsleme şekerleriyle süsleyin.

