



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI BROWNİE

Kakaoyu su ile eritip ılıncaya dek bekletin. 1/4'üne sıvı yağ ekleyin. Diğer tarafta yumurta ve şekeri mikserde, en hızlı devirde iyice çirpin. Eriyen 1/3'lük kakaoyu ilave edin. Kuru malzemeleri birlikte eleyip üç aşamada sıvı karışıma ekleyin ve düşük devirde çirpin. Son olarak yağlı kakao karışımını da ilave edin, karıştırın ve küçük muffin kaplarına ya da kek kalıbına boşaltın. Frambuazları bu aşamada keklerin üzerine serpiştirebilirsiniz. 180 derece fırında kürdan temiz çıkana kadar pişirin. Üzerlerine frambuaz sosu ya da reçeli dökerek servis edebilirsiniz.

