GLUTENSİZ BROWNİE

https://www.colyakankara.org.tr

4 yumurta
2 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı kakao
½ su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı pirinç unu
1 paket kabartma tozu

Yumurta ve toz şeker kar halini alıncaya kadar mikser ile çırpılır. Bu karışıma sırasıyla 1 bardak süt ve sıvı yağ eklenir ve daha düşük seviyede çırpmaya devam edilir. İyice karışınca bu karışımdan 1 su bardağı ayrılır. Kalan karışıma başka bir kapta elediğiniz pirinç unu ve kabartma tozu ilave edilir.10-15 saniye çırpılır. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 40-45 dakika pişirilir. Piştiğinden emin olduğunuzda henüz sıcakken kalıptan almadan dilimlenir. Ayrılan karışıma 1 su bardağı süt ilave edip karıştırın ve sıcak kekin üzerine eşit olarak dökün. Soğuyunca servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:113423 • adı:Glutensiz Brownie • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:03