



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ BROWNİE

<https://www.elele.com.tr>

200 g bitter çikolata
150 g hindistancevizi řekeri
65 g Hindistan cevizi yaęı
3 adet yumurta
1 ay kaşığı vanilya ekstresi
65 g badem unu
1 yemek kaşığı saf kakao
1 ay kaşığı karbonat

Çikolatayı benmari usulü eritip, içine şeker ve yağı ekleyin. Ateřten alarak tek tek yumurtaları ilave edin. Vanilyayı da ekleyip son olarak kakao, karbonat ve badem ununu karışıma yedin. Kare bir pişirme kalıbına aktarıp, 180 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

