



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK ÇİKOLATALI BROWNİE

150 gr Pakmaya Bitter Pul Çikolata
100 gr tereyağı
2 yumurta
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şeker
1 su bardağı un
Yarım su bardağı ceviz-fındık karışımı
1 paket Pakmaya İçilebilir Çikolata
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Pul Çikolata
100 ml Pakmaya ŞefKrema
1 yemek kaşığı Pakmaya Salep (toz halinde)
4-5 adet taze çilek

Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı ve tereyağını benmari usulü eritin.
Yumurtaları, Pakmaya Pudra Şekeri, Pakmaya İçilebilir Çikolata'yı ve unu ekleyin. Mikserle hafifçe çırpın.
Ceviz, fındık içi ekleyin. Spatula ile karıştırın.
Hamuru küçük kağıt kek kalıplarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 1-12 dakika kadar pişirin.
Diğer tarafta üzeri için Pakmaya Bitter Pul Çikolata'yı ve Pakmaya Salep'i benmari usulü eritin. Pakmaya ŞefKrema'yı ilave edin. Spatula ile hızlıca karıştırarak tüm malzemeyi birbirine yedirin.
Fırından çıkardığınız mini brownieleri kalıplarından çıkartın ve ızgara tel üzerine dizin. Hazırladığınız salepli çikolatayı keklerin üzerine dökün.
Oda ısısında donduktan sonra taze çilek ve nane yaprakları ile süsleyip servise hazır haline getirin.

