



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH ÇİKOLATALI BROWNİE

<https://tr.braun.com/>

200 gr. tuzsuz tereyağı
200 gr. siyah çikolata
250 gr. açık esmer şeker
50 gr. soyulmuş, doğranmış badem
80 gr. elenmiş kakao tozu,
65 gr. elenmiş, saf un
1 çay kaşığı kabartma tozu
4 adet büyük, köy yumurta
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu

Fırını önceden 190°C'ye kadar ısıtın

Pişirme için 18 cm derinliğinde bir pişirme kabını, içine yapışmaz pişirme kağıdı kaplayarak hazırlayın.

Çikolatayı ve tereyağını bir kap içinde, düşük ateşte birlikte eritin ve arada sırada karıştırın. Yumurtaları ve şekerini Braun Multiquick 7 el blenderının büyük doğrayıcı kabında karıştırın.

Çikolata ve tereyağı karışımıyla yumurta ve şeker karışımını Braun Multiquick 7 el blenderının büyük doğrayıcı kabına aktarın.

Bademler, portakal kabuğu, kabartma tozu, un ve kakaoyu yavaş yavaş ekleyin.

Karışımı hazırladığınız kaba aktarın ve 30 dakika pişirin.

Brownie piştiğinde, 12 adet lokma büyüklüğünde parçaya ayırmadan önce kapta soğumaya bırakın.

