

Brownie

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~410 kcal

Açılış 2/10

Bitter çikolata ve tereyağlı yapılıyoğun klasik brownie.

Malzemeler

- 200 gr Bitter çikolata
- 125 gr Tereyağ
- 3 adet Yumurta
- 1 su bardağ Şeker
- 0.8 su bardağ Un
- 2 yemek kaşığı Kakao

Yapılış

1. Çikolata ve tereyağı tencere üzerinde eritin.
2. Yumurta, şeker, un ve kakaoyu ekleyip karıştırın.
3. Karışımı kalıba dökün ve 170°C fırında 22-25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Brownie fırında çıkartıldıktan sonra hafif nemli kalmalı soğuyunca dilimlenir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık brownieyi yanlarında vanilyalı dondurmayla dilimleyip servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta