

البراونيز

المقادير:

- 150 غ زبدة
- 100 غ سكر أبيض
- 100 غ سكر بني
- 3 ملاعق كبيرة من بودرة الكاكاو
- كوب دقيق
- 3 بيضات
- ظرف فانيليا
- 100 غ جوز
- 150 غ شوكولاته

طريقة التحضير:

1. يسخّن الفرن وتدهن الصينية بالزيت.
2. تذوّب الشوكولاته في طبق.
3. تحرّك الزبدة حتى تصبح طرية.
4. يضاف بياض السكر الأبيض والبني والفانيليا الى الزبدة.
5. يضاف البيض ويخفق.
6. تضاف الشوكولاته الذائبة ويتابع الخفق.
7. يوقف الخفق بعد تماسك الخليط.
8. يدخل الدقيق وبودرة الكاكاو إلى الخليط.
9. يضاف الجوز ويخلط.
10. يوضع الخليط في الصينية ويترك في الفرن لمدة تتراوح بين 25 و 35 دقيقة.
11. يترك البراونيز حتى يبرد قبل البدء بالتقطيع.

الف صدّة!