براونيز بالجوز

المقادير:

- 100 غ زبدة
- ¹₂ کوب شو کولاتة، مفرومة
 - 1 ½ 1 كوب سكر
 - 1 کوب جوز، مفروم
 - ملعقة صغيرة ملح $\frac{1}{2}$
 - 4 بيضة
 - 3 كوب رقائق شوكولاتة -
 - 1 كوب طحين
- 2 ملعقة صغيرة فانيليا

طريقة التحضير:

- 1. يسخن الفرن على درجة حرارة 350 مئوية.
- 2. تحضر صينية خبر بمقاس 9 *13 إنش وتدهن بالزبدة ويوضع فيها ورق الزبدة.
- 3. في قدر، تخلط الشوكولاتة مع الزبدة على نار متوسطة وتحرك حتى تذوب ثم يرفع القدر عن النار وتوضع الشوكولاتة في وعاء وتترك لتبرد.
- 4. يضاف الزبدة والجوز والسكر والملح الى الشوكولاتة ثم يضاف البيض وتخفق المكونات جيداًً.
- 5. يضاف نصف كمية من رقائق الشوكولاتة ثم يضاف الطحين والفانيلا وتخلط المكونات حتى تتجانس.
 - 6. يصب الخليط في الصينية ثم توزع باقي رقائق الشوكولاتة.
 - 7. تدخل الصينية الفرن لمدة 35 دقيقية.
 - 8. تخرج الصينية من الفرن وتترك حتى تبرد قليلا ً ثم تقطع.
 - 9. يمكن تقديم قطع البراونيز الى جانب الآيس كريم.