براونيز بالنوتيلا

المقادير:

- ¾ كوب زيت نباتي
- ½ كوب سكر
- ½ كوب بودرة كاكاو
- 1 كوب طحين
- 1 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كوب نوتيلا

طريقة التحضير:

- في مقلاة، ضعي الزيت النباتي والسكر مع التقليب، ثم أضيفي الكاكاو والطحين مع التقليب المستمر.
- ضعي البيض والفانيليا وقومي بالخلط حتى يتجانس الخليط.
- في صينية مبطنة بورق الزبدة اسكبي جزء من الخليط وزيني الوجه بالنوتيلا.
- بعدها اسكبي الكمية المتبقية من الخليط ثم أدخلي الصينية الى الفرن لمدة 25 دقيقة.
- زيني الوجه بالنوتيلا ثم قطعيها وقدميها.

الف صحة!