

براونيز بالأوريو

المقادير:

- 1/3 كوب زبدة
- 1/2 كوب بودرة الكاكاو
- 1 كوب سكر
- 2 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1/2 كوب طحين
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1 كوب بسكويت اوريو، مفتت
- 2 ملعقة كبيرة زبدة الفول السوداني

طريقة التحضير:

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 350 مئوية.
2. في صينية 8 بوصة، يوضع ورق الزبدة.
3. في مقلاة، تذوب الزبدة.
4. في وعاء، يوضع الكاكاو وتضاف الزبدة وتحرك ثم يترك المزيج ليبرد لحوالي 10 دقائق.
5. يضاف السكر مع التحريك ثم يضاف البيض مع الخفق ومن بعدها تضاف الفانيليا وتخلط.
6. في وعاء كبير، يخلط الطحين مع الملح والبيكنج بودر ثم يضاف خليط الكاكاو وتحرك المكونات.
7. يضاف الأوريو المفتت مع التحريك.
8. يصب المزيج في الصينية ثم تضاف زبدة الفول السوداني على الوجه وتدخل الصينية الى الفرن لحوالي 30 دقيقة.
9. تخرج الصينية وتترك جانباً لتبرد.
10. يقطع البراونيز الى مربعات ويقدم دافئاً وممكن تقديمه الى جانب البوظة.