

براونيز بالجوز

المقادير:

- 100 غ زبدة
- $\frac{1}{2}$ كوب شوكولاتة ، مفرومة
- 1 $\frac{1}{2}$ كوب سكر
- 1 كوب جوز ، مفروم
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- 4 بيضة
- $\frac{3}{4}$ 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 جيدا .
5. يضاف نصف كمية من رقائق الشوكولاتة ثم يضاف الطحين والفانيليا وتخلط المكونات حتى تتجانس.
6. يصب الخليط في الصينية ثم توزع باقي رقائق الشوكولاتة.
7. تدخل الصينية الفرن لمدة 35 دقيقة.
8. تخرج الصينية من الفرن وتترك حتى تبرد قليلاً ثم تقطع.
9. يمكن تقديم قطع البراونيز الى جانب الآيس كريم.