

كريب البراوني

المقادير:

- 2 كوبان حليب سائل
- 2 بيض
- $\frac{1}{2}$ كوب سكر
- 1 ملعقة صغيرة خميرة
- 1 رشة فانيليا
- 1 رشة ملح
- $2\frac{1}{2}$ كوب طحين
- براوني
- صلصة الشوكولا

طريقة التحضير:

- في وعاء، ضعي الحليب، البيض، الخميرة، السكر، الملح، الفانيليا والطحين وأخلطي المكونات جيدا حتى تحصلين على مزيج متجانس.
- > حمي المقلاة ثم اسكبي كمية من الخليط عليها وقومي بفرد الخليط بحيث يصبح رقيقا.
- بعد ان يصبح لون العجينة ذهبيا من أسفل اقلبيه على الناحية الأخرى.
- ارفعيها من على النار واتركيها جانبا حتى تبرد.
- قطعي البراوني ثم ضعي نصف قطعة البراوني بالكريب ولفيها.
- ارفعيها على النار واسكبي عليها صلصة الشوكولا.
- بعدها ضعي على الوجه نصف قطعة البراوني المتبقية.

الف صحة!