# 4 وصفات براونيز سهلة التحضير

كلما تعددت اختيارات الحشوة المختلفة كلما اختلف الطعم وتعددت الوصفات الشهية واللذيذة، هذا تمامًا ما يمكنك القيام به لدى تحضير البراونيز في المنزل.

اصبح البراونيز من الحلويات المفضلة لدى الكبار والصغار والأكثر طلبًا في محلات الحلويات والمقاهي المختلفة. لذلك، نقدّم لك اليوم 4 وصفات براونيز سهلة التحضير :

- **براونيز بحشوة آيس كريم التوت**

**المقادير:**

- ½ كوب زبدة
- 1 كوب سكر ناعم
- 2 بيضة
- رشة فانيليا
- 1 معلقة صغيرة بيكنج باودر
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ¾ كوب دقيق
- ¼ كوب كاكاو

**طريقة التحضير:**

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
2. في وعاء ، تخلط الزبدة مع السكر والفانيليا والبيض جيدًا.
3. في وعاء ثاني ، يخلط الدقيق مع البيكنج باودر والكاكاو ويضاف المزيج الى خليط الزبدة.
4. يوضع المزيج في قالب للخبز ويشوى في الفرن لمدة 20 دقيقة.
5. يقسم قالب البروانيز الى قسمين ويحشى بآيس كريم التوت.
6. يزيّن البراونيز بالمقرمشات أو المكسرات ويقدّم.

- **براونيز بقطع الشوكولاتة**

**المقادير:**

- 1 ¼ كوب سكر أبيض

- 1 كوب مكعبات شوكولاتة بالحليب
- ⅔ كوب دقيق
- ¾ كوب زبدة
- 2 بيضة
- 2 ملعقة كاكاو
- 1 ملعقة فانيليا
- رشة ملح

**طريقة التحضير:**

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
2. في وعاء كبير، يمزج الدقيق مع الكاكاو والملح.
3. تذوب الزبدة ونصف كمية الشوكولاتة في حمام ماء ساخن وتقلب حتى تذوب تمامًا.
4. يضاف السكر وتقلب المكونات جيدًا، ثم يضاف البيض والفانيليا وتحرك جيدًا.
5. يضاف الدقيق والكاكاو وتقلب المكونات جيدًا، ثم يضاف كمية مكعبات الشوكولاتة المتبقية مع التحريك.
6. يصب العجين في صينية بايركس وتوزع باقة مكعبات الشوكولاتة على الوجه.
7. تخبز الصينية في الفرن لحوالي 25 دقيقة.

- **براونيز الكاكاو والقهوة**

**المقادير:**

- 2 ملعقة صغيرة قهوة إسبريسو
- ½ كوب كاكاو
- 1 كوب دقيق
- ½ ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1 كوب سكر
- ½ كوب زبدة طرية
- 2 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ¼ ملعقة صغيرة ملح

**للكريمة:**

- ½ 1كوب سكر بودة
- ½ كوب زبدة طرية
- 3 ملعقة كبيرة كاكاو
- 1 ملعقة صغيرة قهوة إسبريسو
- 2 ملعقة كبيرة كريمة خفق سائلة

**لصلصة الشوكولاتة:**

- ⅓ كوب رقائق شوكولاتة داكنة
- 1 ملعقة صغيرة زيت جوز الهند

**طريقة التحضير:**

**البراونيز:**

1. يسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
2. في وعاء، يخلط الكاكاو مع القهوة والدقيق والملح والبيكنج باودر.
3. في وعاء آخر، تخفق الزبدة والسكر بالمضرب الكهربائي للحصول على مزيج هش.
4. تضاف البيضة تلو الأخرى مع الخفق.
5. تضاف الفانيليا ويخلط المزيج ببطء حتى تمتزج جميع المكونات.
6. يوضع خليط البراونيز في صينية بقاعدة متحركة.
7. تدخل الصينية الى الفرن لمدة 30 دقيقة.
8. تخرج الصينية من الفرن وتترك تبرد، ثم توضع طبقة الكريمة.
9. توزع صلصة الشوكولاتة على الوجه.
10. لتحضير الكريمة: تخفق الزبدة مع السكر للحصول على مزيج متجانس ، ثم تضاف الكريمة والقهوة والكاكاو وتخفق المكونات جيدًا.
11. لتحضير صلصة الشوكولاتة: توضع الشوكولات وزيت جوز الهند على حمام ماء ساخن ، وتقلب المكونات لتذوب الشوكولاتة.

- **براونيز الأوريو**

**المقادير:**

- 1 بيضة

- 1 كوب سكر بني
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ⅓ كوب زبدة ، مذوبة
- 1 كوب دقيق
- 1 ½ ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- 1 ملعقة صغيرة مسحوق كاكاو
- 2 ملعقة صغيرة لون طعام أحمر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

**للحشوة:**

- ½ كوب سكر
- 250 غ جبن كريمي
- 12 قطعة أوريو، مفرومة خشن
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

**طريقة التحضير:**

1. في وعاء، يخلط الدقيق مع البيكنج باودر والملح والكاكاو.
2. تخفق الزبدة مع السكر جيدًا.
3. يضاف البيض ولون الطعام والفانيليا لخليط الزبدة وتحرك المكونات جيدًا.
4. يضاف المزيج الى خليط الدقيق.
5. في وعاء منفصل، يخفق الجبن الكريمي مع السكر ثم تضاف الفانيليا والأوريو وتحرك المكونات جيدًا.
6. يصب نصف خليط البراونيز في صينية كيك مبطنة بورق الزبدة.
7. يفرد خليط الجبن البراونيز، ثم يسكب فوقه خليط البراونيز المتبقي.
8. تخبز الصينية في الفرن لمدة 30 دقيقة ثم تخرج وتترك لتبرد.
9. تقطع البراونيز الى مربعات وتقدم.