

Browni

Malzemeler

320 gram bitter cikolata
125 gram tuzsuz tereyag
25-30 gram kakao
1cay kasigi granul kahve
3 yumurta
1.5 su bardagi toz seker
1 paket vanilya
Yarim cay kasigi tuz
1 su bardagi un
1 su bardagi ceviz

Yapilisi

.Benmari usulu tereyag ve cikolatayi birlikte eritin. Sivi hal almaya baslayınca kahve ve kakaoyu da ekleyip puruzsuz bir hal alincaya kadar karistirip ilimaya birakin.

Yumurtalari sekerle kopurtun. Icerisine vanilya ve tuzu da ekledikten sonra cikolatali karisimdan azar azar ekleyerek homojon bir hal alincaya kadar spatula ile karistirin.Ardindan azar azar unu ekleyin kivam koyu akiskan bir hal aldiysa unun tamamini eklemenize gerek yok.

Son olarak cevizleri iri iri parcalayip ekleyip karistirin.

Firini 180 derecede isitin. Dikdortgen ya da kare bir tepsiyi yaglayin uzerine de kenarlardan yukselecek sekilde yagli kagit serin.

Karisimi tepsiye dokup uzerini spatula ile duzleyip her yere esit dagilmasini saglayin.

180 derecedeki firinda min. 25 dk maks. 30 dk pisirin.

Oda sicakliginda yarim saat beklettikten sonra dilimleyip susleyip servis yapabilirisiniz.