

Brownie

Malzemeler

140 gr. tereyagi
4 iri yumurta (oda sicakliginda)
1 + 2/3 su bardagi seker
1 bardak + 2 yemek kasigi un
4 yemek kasigi kakao
1 su bardagi ceviz veya findik (bicakla iri bolunecek)
100 gr.lik bir paket beyaz cikolata (yoksa bitter olabilir)

Yapilisi

Tereyag eritilir.Yumurtalar ve seker cirpilir. Eritilmis ve ilinmis tereyagi eklenerek cirpmaya devam edilir. Elenmis un ve kakao ile karistirilir. Iri parcalanmis ceviz ve cikolatalar eklenip kaliba dokulur. Kalip buyuk boy 22x22 cm.lik borcam. Ben kalibin altina firin kagidi kesip koydum. Kenar kisimlarini ise tereyagi ile yagladim.Firin 170 derecede isitilir.

Firinda 35 dakika kadar pisirilmesi yeterli oluyor. Sonra ilik ilik servis yapilmali.