

Cikolata Soslu Brownie

Malzemeler

Kek malzemeleri;

3 adet yumurta

1,5 su bardagi seker

1 su bardagi sut

1 su bardagi sivi yag

3 yemek kasigi kakao

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2,5 su bardagi un

Cikolata sosu icin;

2 su bardagi sut

1 yemek kasigi sivi yag

1,5 yemek kasigi un

1 cay bardagi seker

2 yemek kasigi kakao

1 paket vanilya

Yapilisi

Cikolata sosunun soguk olmasi gerektigi icin ilk olarak cikolata sosunu yapin.Bunun icin tencereye tum cikolata sosu malzemelerini koyup karistirin.Orta ateste surekli karistirin.Topak olursa mikserle cirpin.Kaynadiginda ocaktan alin sogumaya birakin.Bir kapta yumurta ve sekeri kopurene kadar iyice cirpin.Daha sonra sut,sivi yag ve kakaoyu ekleyip karistirin.Unu,kabartma tozunu ve vanilyayi eleyerek ekleyin.Karistirdiktan sonra yaglayip unladiginiz borcama dokun.Soguk firina koyup 170 derecede pisirin.Kek pistikten hemen sonra yani sicakken cikolata sosunu dokun.Afiyet olsun