

Kolay Brownie

Malzemeler

- 1 su bardagi eritilmis tereyagi veya margarin
- 4 yumurta
- 1 su bardagindan biraz fazla toz seker
- Yarim paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2/3 su bardagi kakao
- 1 su bardagi un
- Yarim tatli kasigi tuz
- 1 su bardagi iri kirlmis ceviz veya findik
- 1 su bardagi soguk sut (Kek pistikten sonra kullanılacak)

Yapilisi

Sekeri, yagi ve vanilyayi cirpin.

Bu karisima yumurtalari tek tek ekleyip iyice cirpin.

Unu ,kakaoyu, kabartma tozunu ve tuzu ayri bir yerde karistirin. Karisima ekleyip tekrar karistirin. Kati kivamli bir karisim olusacak.

Son olarak cevizleri ilave edip karisimi kalibinize dokun.Kalibi yaglamayi unutmayin.

Yaklasik 180/200 C de 35 dakika pismeye birakin. Firindan cikarmadan once kurdan veya cay kasigi yardimiyla browninin pisip pismedigini kontrol edebilirsiniz.

Firindan ciktikten sonra uzerine 1 bardak soguk sutu dokmeyi unutmayin.