

חומיות (בראוניז) במיקרוגל ב-10 דקות



רכיבים

- גרם שוקולד מריר שבור לקוביות
- גרם מרגרינה
- כף קקאו
- 1/4 4/1 כוסות סוכר לבן
- ביצה
- 1/2 2/1 כוסות אגוז פקאן קצוצים (לא הכרחי)
- 1/4 4/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג

הכנה

1. ממיסים את השוקולד עם המרגרינה והקקאו במיקרוגל (בערך 2-1/2 דק'). כשהמרגרינה נמסה לגמרי, מערבבים עד שלא נשארים גושים. אם נשארו גושים, מפעילים את המיקרו ל-30 שניות נוספות, מוציאים ומערבבים.
2. מוסיפים את כל שאר החומרים ומערבבים היטב. יוצקים את התערובת לתבנית משומנת בגודל כ-20X25 ס"מ. מכסים את התבנית במכסה פלסטיק למיקרוגל.
3. שמים את התבנית במיקרוגל ומפעילים שבע דקות בעוצמה גבוהה. בודקים בעזרת קיסם. אם הקיסם יוצא לא יבש, מוסיפים עוד דקה ובודקים שוב. מניחים להצטנן.

25 דקות

6 servings 6