

## בראוניז עם פצפוצי שוקולד



## רכיבים

- 2/3 3/2 כוס קקאו
- כוסות סוכר לבן
- כף תמצית וניל
- גרם מרגרינה
- ביצה
- 1/4 4/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- קורט מלח
- כוס שוקולד צ'יפס (שוקולד ציפס)

## הכנה

1. לחמם את התנור לחום בינוני.
2. להכניס את הקקאו, הסוכר ותמצית הוניל לקערה גדולה ולערבב.
3. את המרגרינה יש להמיס מעט במיקרוגל (כדי שתהיה קלה לערבוב), לצקת לקערה ולבחוש.
4. להוסיף את הביצים לקערה זו אחר זו, תוך כדי בחישה היטב.
5. את הקמח, אבקת האפייה והמלח יש להוסיף על התערובת, ולבחוש עד שהתערובת (בצק) תהיה אחידה שוב.
6. יש לשטח בתבנית אפייה עם נייר אפייה, או לחלופין לשמן את התבנית, ולפזר את פצפוצי השוקולד מעל. לאפות בתנור כ-25 דקות. יש לתקוע קיסם במרכז התבנית ולהחליט בהתאם.

45 דקות 🕒

6 servings 6 🍴