

בראוניז פאדג' שוקולד



רכיבים

- גרם שוקולד מריר
- גרם חמאה (לגרסה פרווה - נטורונה או שמן קוקוס)
- גרם סוכר לבן
- ביצה גדולות
- כפית תמצית וניל
- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם פודינג שוקולד 88 גר'
- קורט מלח

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. ממיסים חמאה עם שוקולד ומקררים כ-10 דקות.
3. טורפים יחד את הביצים והסוכר לתערובת תפוחה (במטרפה). מוסיפים את תמצית הווניל והשוקולד המומס, מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים קמח ואת שאר המרכיבים, ומערבבים עד שכל החומרים נבלעים בתערובת.
4. יוצקים לתבנית משומנת (תבנית אפייה מלבנית 25*28 (אלומיניום חד פעמית) או תבנית מרובעת 25 ס"מ), ואופים 25-28 דקות (אין צורך יותר!). מעבירים למקפיא.
5. במידה ורוצים חיתוך מדויק, מומלץ לחתוך לקוביות בעודה קפואה ואז להפשיר לטמפרטורת החדר ולהגיש.
6. הצעה: ניתן להוסיף שוקולד צ'יפס במגוון טעמים - אגוזי מלך/פקאנים, או כל תוספת שאוהבים. 50 גרם מהתוספת מכניסים לבלילה ו-50 גרם מפזרים מעל. בתיאבון!

20 servings 20