

בראוניז לפסח בקלי קלות



רכיבים

- גרם מרגרינה
- כוסות אבקת סוכר
- קקאו
- ביצה
- כוס קמח תפוחי אדמה (כל השנה- קמח רגיל)
- כפית תמצית וניל
- 1/2 2/1 כוס אגוזי מלך

הכנה

1. ממיסים את המרגרינה (ניתן להשתמש גם בחמאה, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) במיקרוגל.
2. מוסיפים את הסוכר והקקאו ומערבבים עם כף גדולה.
3. מוסיפים את שאר החומרים מלבד האגוזים ומערבבים.
4. מעבירים לתבנית 30*20 משומנת. מפזרים למעלה אגוזים.
5. אופים בחום בינוני 20-25 דקות. עדיף לאפות קצת פחות אם לא בטוחים, אחרת הבראוניז יכולים להתייבש.

45 דקות

8 servings 8