

בראוניז במבה נימוחים



רכיבים

- גרם שוקולד מריר
- גרם חמאה
- ביצה
- גרם סוכר לבן (1 כוס)
- כפות קמח
- גרם קורנפלור (2 כפות)
- גרם חמאת בוטנים (1/4 כוס)
- גרם בוטנים מלוחים גרוסים

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 160 מעלות.
2. ממיסים יחד את השוקולד והחמאה ומצננים.
3. טורפים יחד את הביצים והסוכר בקערה, מוסיפים את תערובת השוקולד והחמאה.
4. מנפים את החומרים היבשים ומערבבים עם התערובת הנוזלית עד איחוד.
5. שופכים לתבנית (מסגרת בגודל 25*20 או תבנית חד פעמית בגודל 23*17) ומזלפים עיגולי חמאת בוטנים במרווחים של 2 ס"מ ויוצרים דוגמת שיש בעזרת מזלג או קיסם. מפזרים בוטנים גרוסים ואופים בתנור כ - 18 דקות.
6. מצננים היטב במקרר לפני שפורסים לריבועים.

40 דקות ⌚

20 servings 20 ╕