



КРЕМООБРАЗЕН СЛАДОЛЕД И ТОПЛИ ПРЯСНО ИЗПЕЧЕНИ БРАУНИТА

Време:

Брой:

Ниво на
трудност:



30 мин



4 порции



лесно

СЪСТАВКИ

БЪРЗИ И ЛЕСНИ БРАУНИТА

КОЛИЧЕСТВО

Растително масло	½ чаша
Захар	1 чаша
Ванилов екстракт	1 ч л
Големи яйца	2
Брашно	½ чаша
Какао на прах	1/3 чаша
Бакпулвер	¼ ч л
Сол	¼ ч л

Кремообразен сладолед и топли
прясно изпечени браунита ~ стъпка
по стъпка

1. Загрей фурната на 180°C.
2. Разбий олиото и захарта в голяма купа.
3. Добави ванилията и яйцата. Бъркай до получаването на хомогенна смес.
4. В средна по големина купа разбъркай брашното, какаото на прах, бакпулвера и солта.
5. Добави сухата смес от брашното в сместа от захарта. Разбъркай добре
6. Изсипи сместа в стъклена или метална тавичка 9x9 см. Печи 20-25 минути.
7. Охлади напълно преди да го нарежеш на парчета и да сервираш.