



크리미 아이스크림과 갓 구운 따뜻한 브라우니

소요시간:

🕒 30분

사람 수:

👥 4인분

수준:

●○○ 쉬움

재료

케이크의 경우	양
식물성 오일	컵
설탕	1컵
바닐라 추출물	1티스푼
큰 달걀	2개
다목적 밀가루	컵
코코아 가루	1/3컵
베이킹파우더	티스푼
소금	티스푼

크리미 아이스크림과 갓 구운 따뜻한 브라우니

- 오븐을 350도로 예열한다.
- 큰 볼에 오일과 설탕을 넣고 휘저어준다.
- 바닐라와 달걀을 더해준다. 완전히 섞일 때까지 혼합해준다.
- 중간 크기 볼에 밀가루와 코코아 가루, 베이킹파우더, 소금을 넣고 휘저어준다. 마른 밀가루 혼합물을 설탕 혼합물에 더해준다. 완전히 섞일 때까지 혼합한다.
- 반죽을 기름칠한 9cm x 9cm 금속 또는 유리 베이킹 접시에 부어준다. 20-25분간 굽는다.
- 완전히 식힌 후 자른다.