크리미 아이스크림과 갓 구운 따뜻한 브라우니

소요시간: 30분

사람 수: 4 인분

수준: ●○○ 쉬움

재료

케이크의 경우	양
식물성 오일	½컵
설탕	1컵
바닐라 추출물	1티스푼
큰 달걀	2개
다목적 밀가루	½컵
코코아 가루	1/3컵
베이킹파우더	¼티스푼
소금	¼티스푼

크리미 아이스크림과 갓 구운 따뜻한 브라우니

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