



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Glutensiz Brownie



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 Dilim

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 100 gr bitter çikolata
- 1/2 çay bardağı hindistancevizi yağı
- 1/2 su bardağı toz şeker (veya hurma püresi)
- 1 çay bardağı badem unu
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- Bir tutam tuz

Yapılışı:

1. Çikolatayı eritin:

- Bitter çikolatayı ve hindistancevizi yağın benmari usulü eritin.

2. Karışımı hazırlayın:

- Yumurtaları şekerle çırpın. Üzerine eriyen çikolatayı, vanilyayı ekleyin.

3. Kuru malzemeleri ekleyin:

- Badem unu, kakao, kabartma tozu ve tuzu karıştırarak sıvı karışıma ilave edin.

4. Fırınlama:

- Yağlı kağıt serili kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 170°C fırında 25 dakika pişirin.

Servis Önerisi:

Ilık servis edilirse içindeki çikolata daha akışkan olur. Üzerine dondurma veya taze meyve dilimleri ile sunabilirsiniz.



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Daha yoğun çikolata lezzeti için içerisine damla çikolata veya ceviz parçaları ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı