



Brownies

Brovni



2 huevos
5/6 vaso de azúcar granulada
1/3 vaso de cacao
2/3 vaso de yogur
2/3 vaso de aceite vegetal
1 vaso de nuez densamente machacados
2 vaso de harina
1/2 vaso de polvo de hornear
1/2 vaso de pimienta

Por la parte superior:
1/3 vaso de la mezcla de brownie
2 cucharadas de azúcar
1+1/2 cucharadas de cacao
1 vaso de leche
1/2 vaso de agua

Break los huevos en un recipiente profundo, agregue azúcar granulada en él. Mezcla la mezcla durante unos 7-8 minutos.

Añadir el cacao, yogur, aceite vegetal, harina, polvo de hornear y la pimienta en ella, y mezclar.

Tome 1/3 vaso de esta mezcla (mezcla de brownie) y ponerlo a un lado y, a continuación, añadir nueces a la mezcla principal y mezcla.

Grasa una plaza en forma de taza de horno muy bien, vierta la mezcla en él.

Ponga en el horno que es calentada a una temperatura de 165 C por un tiempo, y hornee por 45 minutos aproximadamente.

Cuando los brownies llegar al horno, apague el horno, y preparar la salsa. Ponga el 1/3 vaso de la mezcla en una olla, añadir 2 cucharadas de azúcar granulada, 1+1/2 cucharadas de cacao, 1 taza de leche fría y 1/2 vaso de agua en ella, y mezclar esta mezcla antes de encender el calor.

Coloque la olla a fuego medio, y cocine hasta que llegue a la consistencia de pudín de leche revolviendo constantemente.

Vierta la salsa tibia todo el tibio brownies que se retiran de la estufa. Cuando se enfría, recortarla en matchbox piezas de formas y servir.

Nota: Walnut se utiliza para la cocción brownies de hecho, pero si no tiene nueces, también puede añadir en lugar de avellana nuez.