



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Brovni

Brovni



2 uova  
2,5 bicchierini di zucchero in polvere  
1 bicchierino di cacao  
2 bicchierini di yogurt  
1 bicchiere di noce pestati  
2 bicchieri di farina  
1 cucchiaino di polvere lievitante  
1 cucchiaino di pepe di giamaica  
Per la sopra;  
1 bicchierino miscelata pronta di brovni  
2 cucchiari di zucchero  
1,5 cucchiari di cacao  
1 bicchiere di latte  
mezzo bicchiere d'acqua

# Le uova si rompono in una tazza aprofonda. Sopra si aggiungeo zucchero in polvere . Zucchero e uova si miscelano per 7 - 8 minuti.

# Sopra si aggiungono cacao, yogurt, olio vegetale, lievito polverante, pepe di giamaica e si miscelano.

# Da questa miscelata (miscelata di brovni) si prende da una parte 1 bicchierino poi si aggiunge noce e si continua a miscelarsi.

# S'olia bene una tazza di forno a resistenza per calore . La miscelata preparata si svuota dentro.

# Si inserisce nel forno riscaldato a 160 gradi e si cucina circa per mezz'ora.

# Dopo aver cucinato si toglie dal forno e si prepara la sosa per la sopra. Nella ciotola si mettono la miscelata di brovni separata, 2 cucchiari di zucchero in polvere, 1,5 cucchiari di cacao, 1 bicchiere di latte freddo, mezzo bicchiere di l'acqua, si miscelano in freddo.

# Poi la ciotola si inserisce sul fuoco medio. Si cucina finche arriva alla coerenza di crema. Si riscalda per un pò.

# Si mette la sosa fresco sopra di brovni tolto dal forno. Dopo aver fredda si fettano dimensione della scatolina di fiammifero. E si servirsì.

**Nota:** La ricetta originale di brovni si usa la noce. Se non c'è la noce si può usare anchè nocciole in quantità uguale.