



בראוניז מרשמלו, שוקוצ'יפס ושקדים

בראוניז שוקולד הם הקלאסיקה שלא מתיישנת - ריבועים קטנים של טוב, שמוכיחים שוב ושוב שלא צריך להתחכם כדי להרשים. הם נכנסים לתנור תוך דקות, מתאימים לקפה של שבת, לקופסת הפינוקים במקפיא או סתם כקינוח. הכי פשוט - הכי טוב. אפשר להשמיט את השקדים ולהוסיף עוד מרשמלו ושוקולד בכמות המתאימה לכם אבל מה שבטוח - תכפילו כמויות מראש! :

ואגב, כשביקשתי מתכון לחלות לא תיארתי לעצמי את כמות התגובות שאקבל! אין על קהילת השמורות בעולם ותודה ענקית לכל מי שטרחה וכתבה וגם החמיאה על הדרך, מקווה לנסות ולספר גם לכן על המתכון הטוב ביותר :

אופן ההכנה:

- מחממים תנור ל-160 מעלות. מרפדים תבנית בנייר אפייה.
- מניחים קערה על גבי סיר ובו מים רותחים ושמים בקערה את השמן, הסוכר, הקקאו והמלח ומערבבים עד שהתערובת חלקה, חמה למגע ואחידה.
- מסירים ומצננים.
- מוסיפים את תמצית הווניל ואת הביצים, אחת בכל פעם, ומערבבים אחרי הוספת כל ביצה לתערובת מבריקה, סמיכה ואחידה.
- מוסיפים את הקמח ומערבבים עד שאין גושים. שופכים לתבנית ואופים רבע שעה.
- מיד כשמוציאים מהתנור מפזרים מעל את השוקולד צ'יפס, המרשמלו והשקדים הקצוצים, מחזירים לתנור לעוד 5 דקות או עד שהמרשמלו מתחיל להימס ולהזהיב מעט.

תבנית 20*20

- חצי כוס שמן
- 1. ורבע כוסות סוכר
- חצי כוס קקאו
- רבע כפית מלח
- כפית תמצית וניל
- 2 ביצים L
- חצי כוס קמח
- שליש כוס שוקוצ'יפס
- 1. ורבע כוסות מרשמלו חתוכים או מיני מרשמלו
- חצי כוס שקדים מלוחים קצוצים דק