



מ'ישה: חוי הימלמן בראוניז פאדג'יים ומקצועיים

לכל אחת יש מתכון של בראוניז. אבל המתכון הזה הוא משהו מיוחד. המראה הנקי אולי לא מסגיר את זה אבל הטעם כאן יותר שוקולדי מהרגיל עם מרקם שמתמוסס בפה ומייתר אפילו הוספה של שברי אגוזים:)

החיסרון היחיד הוא שצריך סבלנות מהרגע שהעוגה יוצאת מהתנור ועד שהיא מצטננת לגמרי וניתנת לחיתוך מדויק ללא פירורים ושברים (וכמובן גם לטעימה!)

בשביל זה יש גם פתרון- עוגיות בראוניז שוקולדיות וטעימות באפייה של 10 דקות! בטוחה שתאמצנה את המתכון הזה! (רק תכפילו כמויות:))

אה, ויש גם בשורה לנטולות הגלוטן שביננו: המרנה את הקמח בחצי כוס שקדים טחונים + חצי כוס קורנפלור. שתהיה לכולנו שבת שלום!

איך מכינים?

מחממים תנור ל-180 מעלות.

מקציפים במיקסר ביצים שלמות וסוכר 10 דקות, במהירות גבוהה, לתערובת בהירה במרקם של מוס.

מחממים בקערה במיקרוגל שמן ושוקולד, להמסה. מערבבים לאיחוד.

מוסיפים לקערת המיקסר את תערובת השוקולד ומקציפים במהירות בינונית, לאיחוד. מוסיפים את שאר החומרים. מקציפים לאט עד שהקמח נבלע והתערובת אחידה, ואז עוד חצי דקה.

משטחים בתבנית עם נייר אפייה.

אופים 25 דקות עד ששולי הבראוניז מתחילים להיסדק וקיסם שננעץ יוצא עם פירורים לחים.

מצננים לגמרי, מחלצים בעזרת נייר האפייה ופורסים לריבועים.

ל'ירסת העז'יות:

מכינים את הבליילה מ-2 ביצים בלבד ומוסיפים לקמח גם כפית אבקת אפייה. כשהתערובת מוכנה מניחים כפות גדושות על תבנית תנור עם נייר אפייה, אופים 10 דקות ב-180 מעלות רק עד שהעוגיות משתטחות ונסדקות קצת אבל עדיין רכות למגע. הקפדנה על הזמן אחרת יצאו לכן קרשים שוקולדיים:). מצננים לפני שאוכלים:)

החומרים לעוגת הבראוניז תבנית 20*30

- 3 ביצים בטמפ' חדר
- 1 כוס סוכר
- 1/3 כוס שמן
- 200 גרם שוקולד מריר
- 2 כפות סילאן או דבש
- 2 כפות קקאו
- 3/4 כוס קמח
- 1/2 כפית מלח