Brownie-mix

Hozzávalók a porhoz:
(egy kb. 400 ml-es üveghez)

- fél bögre kristálycukor (8 dkg)
- 1 bögre porcukor (10 dkg)
- 1 bögre fehér finomliszt (12,5 dkg)
- 1 csipet só
- fél-háromnegyed bögre holland kakaópor (5-8 dkg)
- fél-háromnegyed bögre étcsokoládé csepp vagy apróra darabolt étcsokoládé

Ezeket rétegezzük szépen egy üvegbe a csoki kivételével. Azt egy külön pici üvegbe tegyük vagy egy fényes, átlátszó kis zacskóba, tasakba.

Hozzávalók a sütihez:

- 2 tojás
- fél bögre olíva olaj (1,25 dl)
- negyed bögre víz

\+ negyed bögre kristálycukor (elhagyható)
++ az üvegnyi porunk!

Elkészítése:

1. A sütőt előmelegítjük 160 fokra, alul-felül sütés programra.
2. Keverjük össze a port két tojással, fél bögre olívaolajjal, valamint negyed bögre vízzel. Fontos, hogy nem szabad túlkeverni, pláne nem, ha mixerrel dolgozunk!

A végén adjuk hozzá a csokicseppeket/ csokidarabkákat és negyed bögre kristálycukrot. Ezeket már csak spatulával vagy fakanállal forgassuk a tésztához. Egy kis csokicseppet hagyjunk meg a tetejére!
Öntsük a masszát 20*20-as, sütőpapírral kibélelt brownie tepsibe, majd szórjuk meg a tetejét ízlés szerint csokicseppel vagy darabolt csokival!
40-45 perc alatt süssük készre, és készüljünk fel egy csokoládés, kakaós ízrobbanásra, és valódi függőségre!

Copyright: Rupáner-konyha
Készítette: GREdesign

Brownie-mix

Hozzávalók a porhoz:
(egy kb. 400 ml-es üveghez)

- fél bögre kristálycukor (8 dkg)
- 1 bögre porcukor (10 dkg)
- 1 bögre fehér finomliszt (12,5 dkg)
- 1 csipet só
- fél-háromnegyed bögre holland kakaópor (5-8 dkg)
- fél-háromnegyed bögre étcsokoládé csepp vagy apróra darabolt étcsokoládé

Ezeket rétegezzük szépen egy üvegbe a csoki kivételével. Azt egy külön pici üvegbe tegyük vagy egy fényes, átlátszó kis zacskóba, tasakba.

Hozzávalók a sütihez:

- 2 tojás
- fél bögre olíva olaj (1,25 dl)
- negyed bögre víz

\+ negyed bögre kristálycukor (elhagyható)
++ az üvegnyi porunk!

Elkészítése:

1. A sütőt előmelegítjük 160 fokra, alul-felül sütés programra.
2. Keverjük össze a port két tojással, fél bögre olívaolajjal, valamint negyed bögre vízzel. Fontos, hogy nem szabad túlkeverni, pláne nem, ha mixerrel dolgozunk!

A végén adjuk hozzá a csokicseppeket/ csokidarabkákat és negyed bögre kristálycukrot. Ezeket már csak spatulával vagy fakanállal forgassuk a tésztához. Egy kis csokicseppet hagyjunk meg a tetejére!
Öntsük a masszát 20*20-as, sütőpapírral kibélelt brownie tepsibe, majd szórjuk meg a tetejét ízlés szerint csokicseppel vagy darabolt csokival!
40-45 perc alatt süssük készre, és készüljünk fel egy csokoládés, kakaós ízrobbanásra, és valódi függőségre!

Copyright: Rupáner-konyha
Készítette: GREdesign