



HIRAZ'IN  
MUTFAđI



## Glutensiz Brownie



**Süre:** 40 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Pişirme Süresi:** 25 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 Dilim

## **Malzemeler:**

- 2 adet yumurta
- 100 gr bitter çikolata
- 1/2 çay bardağı hindistancevizi yağı
- 1/2 su bardağı toz şeker (veya hurma püresi)
- 1 çay bardağı badem unu
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- Bir tutam tuz

## **Yapılışı:**

### **1. Çikolatayı eritin:**

- Bitter çikolatayı ve hindistancevizi yağını benmari usulü eritin.

### **2. Karışımı hazırlayın:**

- Yumurtaları şekerle çırpın. Üzerine eriyen çikolatayı, vanilyayı ekleyin.

### **3. Kuru malzemeleri ekleyin:**

- Badem unu, kakao, kabartma tozu ve tuzu karıştırarak sıvı karışıma ilave edin.

### **4. Fırınlama:**

- Yağlı kağıt serili kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 170°C fırında 25 dakika pişirin.

## **Servis Önerisi:**

Ilık servis edilirse içindeki çikolata daha akışkan olur. Üzerine dondurma veya taze meyve dilimleri ile sunabilirsiniz.

>> **İpucu:** Daha yoğun çikolata lezzeti için içerisine damla çikolata veya ceviz parçaları ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın  
Mutfađı