סדנה־לי

# בראוניז שוקולד מריר עם מרכז לח

| כמות | הכנה | בישול / אפייה | זמן כולל |
|---|---|---|---|
| **16 ריבועים** | **15 דקות** | **25 דקות** | **שעה ו־40 דקות** |

ציוד: תבנית מרובעת 20 על 20 ס״מ

## מצרכים

- ☐ 180 גרם שוקולד מריר
- ☐ 120 גרם חמאה
- ☐ 170 גרם סוכר
- ☐ 3 ביצים
- ☐ 90 גרם קמח
- ☐ 20 גרם קקאו
- ☐ כפית תמצית וניל
- ☐ רבע כפית מלח

## אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־175 מעלות ומרפדים תבנית. ממיסים שוקולד וחמאה בפולסים קצרים במיקרוגל, תוך ערבוב, ומצננים מעט.
2. טורפים ביצים, סוכר וניל כדקה. מוסיפים שוקולד פושר ומערבבים.
3. מנפים קמח וקקאו, מוסיפים מלח ומקפלים רק עד שאין קמח יבש. יוצקים לתבנית.
4. אופים 23–28 דקות עד שהשוליים יציבים וקיסם יוצא עם פירורים לחים ללא בלילה נוזלית. מצננים שעה וחותכים.