

براونی موز و کره بادام زمینی

موز	۲ عدد
شکر	۲۰۰ گرم
کره	۱۳۰ گرم
وانیل	۲ ق.چ
آرد	۹۵ گرم
پودر کاکائو	۴۰ گرم
نمک	۱.۸ ق.چ
کره بادام زمینی	۱۲۰ گرم

۱ ابتدا موز را پوست کنده و با چنگال له کنید، سپس به آن شکر، کره(یک ق.غ را نگه دارید) و وانیل را اضافه کنید و هم بزنید

۲ آرد را به مواد اضافه کنید و هم بزنید، سپس پودر کاکائو را اضافه کنید(یک ق.غ را نگه دارید) و خوب هم بزنید و کمی نمک اضافه کنید

۳ کره نگه داشته شده را خوب کف قالب بمالید، سپس پودر کاکائوی نگه داشته شده را در کف قالب بریزید و خوب قالب را تکان دهید تا پودر کاکائو در همه قالب پخش شود، سپس کره بادام زمینی را روی آن بریزید و با خلال دندان یا چنگال آن را پخش کنید.

۴ مواد براونی را داخل قالب بریزید و برای مدت ۲۵-۳۰ دقیقه در فر از پیش گرم شده در دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد قرار دهید

۵ نوش جان (:)

