



בראוניז

מצרכים:

- 2 כוס (45 גרם) קמח מלא
- 2 כוס (25 גרם) אבקת קקאו
- 1 כפית קינמון
- 1 כפית מלח
- 2 כוס (75 גרם) חמאה לא מלוחה חתוכה לקוביות
- 2 כוס (150 גרם) סוכר
- 1 כפית תמצית וניל
- 3 ביצים גדולות
- 1 2/3 כוס (225 גרם) שוקולד צ'יפס מתוק למחצה
- 1 כוס (120 גרם) אגוזי מלך קצוצים, לא חובה

אופן ההכנה:

לחמם תנור לחום של 180 מעלות. לשמן תבנית מרובעת בגודל 20 ס"מ.
בקערת ערבוב בינונית לטרופי יחד את הקמח, אבקת הקקאו, הקינמון והמלח ולהניח בצד.
להכניס חמאה, סוכר, וניל וביצים למיכל הוויטמיקס לפי הסדר המופיע ולסגור את המכסה.
להפעיל את [בלנדר הויטמיקס](#) על מהירות 1 ולהגביר בהדרגה למהירות 10.
לערבל במשך 20 שניות.
לצקת את התערובת על החומרים היבשים ולערבב עד לקבלת תערובת יחידה. להוסיף שוקולד צ'יפס ואגוזי מלך ולקפל לתוך הבלילה.
לשפוך את הבלילה לתבנית המשומנת. לאפות 30 עד 35 דקות, או עד שקיסם שננעץ באמצע העוגה יוצא נקי.
בתיאבון!