בראוניז קפה ואגוזים

גלי סיל



מצרכים:

1 חבילת שוקולד מריר

150 גרם חמאה

3 ביצים

1 כוס סוכר

1 כוס קמח לבן

1 כף תמצית וניל

מנה קצרה של קפסולת קפה של אספרסו קלאב לבחריתכם (אני השתמשתי בסופרנו- קפסולה צהובה)

חופן אגוזי מלך

אופן ההכנה:

1. ממיסים בסיר קטן על אש נמוכה את החמאה והשוקולד.
2. בקערה גדולה מערבבים את כל שאר החומרים , קמח, סוכר, תמצית וניל, מנת קצרה של קפסולת אספרסו לאחר שהתקררה מעט וביצים. ניתן להיעזר במרית לערבוב נוח יותר.
3. מאחדים את התערובת עם השוקולד והחמאה המומסים ומערבבים בעזרת מרית בתנועות סיבוביות עד לאיחוד מלא.
4. שופכים את התערובת לתבנית משומנת המתאימה לאפייה בתנור.
5. מפזרים מעל שברי אגוזים.
6. מכניסים את העוגה לתנור שחומם מראש ל180 מעלות למשך 35 דקות או עד שמכניסים שיפוד במרכז העוגה והשיפוד יוצא יבש.
7. מוציאים מהתנור ומקררים מעט עד לטמפרטורת החדר ואז פורסים לחתיכות.

בתאבון!