

Brownies

Raaka-aineet

200g taloussuklaata

200g voita

3 dl sokeria

3 kpl kananmunia

4,5 dl vehnäjäuhoja

2 tl leivinjauhetta

80 g (1 pussi) hasselpähkinä rouhetta

n. 3 dl maitoa

tomusokeria

1 litran paketti vaniljajäätelöä



Kerää työvälineet:

2 muovikulhoa

metallikulho

pieni kattila

desimitta

siivilä

veitsi

teelusikka

ruokalusikka

uunipelti

pannulaput

sähkövatkain

juomalasi

nuolija

munakello

leivinpaperi

sakset



Työvaiheet:

1. Pese kädet.



2. Laita uuni päälle 175 asteeseen.



3. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla.



4. Paloittele suklaaa.



5. Asettele suklaapalat teräskulhon pohjalle.



6. Laita pienen kattilan pohjalle vettä noin pari desilitraa.



7. Laita levy päälle ja kuumenna vesi kiehuvaiksi.



8. Laita teräskulho suklaineen kattilaan.



9. Sekoita suklaata koko ajan, kunnes se sulaa.



10. Mittaa voi.



11. Laita voi uuteen kulhoon.



12. Mittaa sokeri ja laita se kulhoon voin kanssa.



13. Vaahdota sähkövatkaimella voi ja sokeri kulhossa.



14. Riko kananmunat juomalasiin.



15. lisää kananmunat voi- ja sokerivaahdon joukkoon ja sekoita sähkövatkaimella.



16. Lisää sula suklaa voi –ja sokerivaahtoon.



17. Sekoita suklaa nuolijalla voi –ja sokerivaahdon joukkoon.



18. Sekoita keskenään jauhot, leivinjauhe ja pähkinärouhe uudessa kulhossa.



19. lisää jauhoseos taikinaan vuorotellen maidon kanssa.



20. Sekoita taikina.



21. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun peltiin.



22. Laita pelti uuniin.



23. Paista noin 30 minuuttia.

Brownien kuuluu jäädä hieman löysäksi keskeltä.



24. Ripottele valmiin kakun päälle tomusokeria siivilän läpi.



25. Leikkaa kakku ruuduiksi.



26. Viipaloi vanilja jäätelö.



27. Tarjoile valmis kakku vaniljajäätelön kera!

