

تحضير البراونيز مع كريمة أوفومالتين المقرمشة

1 اخلطي البيض مع السكر برفق.

2 يتم تذويب أوفومالتين كرانشي كريم مع الزبدة وتقليبها.

3 تُضاف المكونات المتبقية وتُقلب وتُسكب في قالب بارتفاع 2 سم تقريبًا.

4 تُخبز في فرن مزود بتدوير الهواء على درجو حرارة 150 لمدة 20 دقيقة تقريبًا.

5 اتركها لتبرد ثم يمكنك دهنها بأوفالتين كرانشي كريم وتقطيعها إلى قطع بحجم 5 * 5 سم.

المكونات

براوني	
بيض	300 غم
سكر	200 غم
أوفومالتين كرانشي كريم	200 غم
الزبدة	170 غم
دقيق	140 غم
بيكنج باودر	5 غم
مسحوق كاكاو	70 غم
أوفومالتين كرانشي كريم	300 غم
(كطبقة علوية)	



كيكة براوني أوفو كرانشي كريم

