



עמוד הבית < קטגוריות < עוגיות ומאפים אישיים < בראוניז וחיתוכיות

בראוניז ובלונדיז

בראוניז ובלונדיז זה קינוח מושחת בשתי קומות - בראוניז שוקולד עשירים בתחתית, ובלונדיז עסיסיים עם תוספת אגוזים ושוקולד צ'יפס מלמעלה

5

4

3

2

1

★

★

★

★

★

קרין • 07.05.19

f

wa

p

m

pr

שתפו את המתכון

זמן הכנה	זמן כולל	רמת קושי	מרכיבים
25 דקות	שעה ו-5 דקות	בסיסי	18

מצרכים

קומה ראשונה (בראוניז)

150 גרם	חמאה קרה
150 גרם	שוקולד מרי
3/4 כוס	סוכר לבן
1/2 כוס	סוכר חום כהה
3 ביצים L	
3/4 כוס	קמח לבן
1 כף	גדושה אבקת קקאו
1/4 כפית	מלח דק

קומה שניה (בלונדיז)

100 גרם	חמאה רכה
1/2 כוס	סוכר לבן
1/4 כוס	סוכר חום כהה
1 ביצה L	
1 כפית	תמצית וניל
1 כוס	קמח לבן
1/2 כפית	אבקת סודה לשתייה
1/4 כפית	מלח דק

1/2 כוס <u>אגוזי מלך</u>
1/2 כוס <u>שוקולד צ'יפס</u>

אופן הכנה

1. מכינים את תערובת הבראוניז לקומה הראשונה: ממיסים חמאה ושוקולד במיקרוגל. טורפים פנימה שני סוגי סוכר וביצים. מוסיפים קמח, קקאו ומלח וטורפים לתערובת חלקה ומבריקה.
2. יוצקים את התערובת לתבנית מרופדת בנייר אפייה, ומיישרים את פני השטח. מעבירים למקפיא להתייצבות בזמן שמכינים את תערובת הבלונדיז.
3. מכינים את תערובת הבלונדיז לקומה השנייה: מחממים תנור ל-170 מעלות.
4. מערבבים חמאה מומסת עם שני סוגי סוכר, ביצה ותמצית וניל. מוסיפים קמח, אבקת סודה לשתייה ומלח ומערבבים רק עד לקבלת תערובת אחידה. מערבבים פנימה אגוזים ושוקולד צ'יפס.
5. מרכיבים ואופים: מוציאים את התבנית מהמקפיא ומניחים עליה כפות גדושות מתערובת הבלונדיז בצפיפות, לכיסוי כל פני השטח של הבראוניז.
6. אופים כ-40 דקות, עד שהמאפה יציב וזהוב. מצננים לחלוטין ומעבירים למקרר להמשך צינון של שעתיים-שלוש.
7. מחלצים מהתבנית (נעזרים בקצוות נייר האפייה), מקלפים את נייר האפייה ומניחים על קרש חיתוך. חותכים לריבועים בגודל הרצוי.
8. שומרים בכלי אטום במקרר ומגישים קר, או בטמפרטורת החדר (אם רוצים מרקם רך יותר של שתי השכבות).

 **תוכן קולינרי ישראלי איכותי**