



עוגת בראוניז כשרה לפסח | צילום: מלי כהן

מתכון לעוגת בראוניז שוקולד כשרה לפסח / מלי כהן

המצרכים לעוגת בראוניז שוקולד כשרה לפסח:

תבנית מרובעת בקוטר 20-23 ס"מ.

- לחמם תנור ל 170 מעלות.
- גרם שוקולד מריר 150
- כוס שמן 1/2
- ביצים גדולות 3
- גרם שקדים טחונים 100
- כפית אבקת אפיה 1
- קורט מלח
- כוס סוכר 1/3
- כפית תמצית וניל 1

לפיזור מעל:

- רבע שוקולד חלב מגורד גס
- רבע שוקולד לבן מגורד גס
- לפרווה: שוקולד מריר מגורד או להשאיר את העוגה ללא שוקולד.

אופן הכנה לעוגת בראוניז שוקולד כשרה לפסח:

1. ממסים את השוקולד המריר ומעבירים לקערה.
2. מוסיפים את השמן ומערבבים היטב בעזרת מטרפה ידנית. מניחים בצד להצטננות.
3. מוסיפים את הביצים אחת אחרי השניה מערבבים היטב לאחר כל הוספת ביצה.

4. מוסיפים סוכר, מלח ותמצית וניל ומערבבים היטב.
5. מוסיפים קמח שקדים מעורבב עם אבקת אפיה, ומערבבים היטב עד לקבלת תערובת אחידה.
6. יוצקים את הבליילה לתבנית משומנת ומפזרים מעל את השוקולדים מגורדים.
7. מכניסים לתנור שחומם מראש על 180 מעלות ואופים במשך כ 35 דקות.
8. יש לבדוק עם קיסם, אמור להיות פירורים מעט לחים.
9. מוציאים את העוגה מהתנור, מקררים וחותכים לריבועים.