

# אוכל זה טעים

המזיק למאוזוניצי אכבה

## בראוניז פטל

### מרכיבים

250 גרם שוקולד מריר  
250 גרם חמאה  
כוס וחצי סוכר חום, דחוס  
4 ביצים  
2 כפיות תמצית וניל אמיתית  
כוס וחצי קמח (כדאי לנפות)  
חצי כפית אבקת אפיה  
שליש כוס אבקת קקאו  
כוס פטל טרי או מופשר

### הכנה

ממיסים יחד את השוקולד והחמאה מעל מים חמים או במיקרוגל, עד שמתקבלת תערובת חלקה.

בעזרת מיקסר טורפים את הביצים עם הסוכר והוניל לקבלת תערובת אוורירית. מוסיפים את השוקולד המומס ומערבבים לתערובת אחידה. מוסיפים את הקמח, הקקאו ואבקת אפיה ומערבלים באיטיות למשך זמן קצר, רק כדי להטמיע את הקמח והקקאו בבלילה.

מעבירים את הבלילה לתבנית מרופדת בנייר אפייה (אפשר להשתמש בתבנית הרגילה של התנור) ומפזרים את הפטל מעל.

אופים בחום של 180 מעלות למשך 25 דקות.