



براونيز دولسي دي ليش من TWIX®
الوصفة

براونيز دولسي دي ليش من TWIX®



الوقت	ساعة
المكونات	10 العناصر
المصنوعات	16 الوجبات

هذه البراونيز الرائعة من TWIX® هي الحلوى المثالية لتحضيرها مع العائلة!

المكونات

- 2 أونصة من شوكولاتة الخبز غير المحلاة مفرومة بشكل ناعم
- 75 جم من الزبدة غير المملحة
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 150 جم من السكر المحبب
- بيضة
- ملعقتان صغيرتان من مستخلص الفانيليا
- 42 جم من الدقيق متعدد الأغراض
- لوحان من شوكولاتة TWIX® مفرومان
- 42 جم كريمة محضرة
- 75 جم دولسي دي ليتشي

طريقة التحضير

1. يتم تسخين الفرن إلى 180 درجة مئوية. نغمر صينية خبز مربعة مقاس 8 بوصات بكمية كافية من ورق البرشمان مع تغطية الحواف.
2. في وعاء مقاوم للحرارة فوق قدر به ماء مغلي بالكاد، تتم إذابة الشوكولاتة والزبدة والملح مع التحريك من حين لآخر.
3. يتم الرفع عن النار ويقلب السكر. يتم تركها لتبرد قليلاً.
4. يتم قلبه مع البيض حتى يمتزجان جيداً، ثم نضيف الفانيليا. يُضاف الدقيق حتى يتجانس ويُحرّك في نصف ألواح TWIX® المفرومة.
5. يتم كشط خليط البراونيز في مقلاة جاهزة ثم تنعيم الجزء العلوي. يتم الخبز لمدة 20 إلى 25 دقيقة أو حتى تلتصق بضع فتات رطبة فقط بعود أسنان يتم إدخاله في المنتصف.
6. يتم تركها لتبرد تمامًا، ثم يتم إخراجها من المقلاة وإزالة ورق البرشمان.
7. تُقلب كريمة الزبدة مع 2 ملعقة كبيرة من دولسي دي ليتشي حتى يمتزجان، ثم يتم توزيع الخليط على البراونيز.
8. يتم رش البراونيز مع ما تبقى من ألواح TWIX® المزدوجة المفرومة، ثم نقوم برش دولسي دي ليتشي المتبقي في الأعلى. يتم تقطيعها إلى 16 مربعاً.
9. ملاحظة: يمكن استبدال صوص الكراميل بدولسي دي ليتشي.

اكتشف المزيد من الوصفات



[ألواح جرانولا من TWIX®](#)

وقت الطهي

ساعة ونصف

المكونات

13 العناصر



[ألواح فطيرة التفاح من TWIX®](#)

وقت الطهي

ساعة ونصف

المكونات

12 العناصر



[قهوة فرايه بقطع TWIX®](#)

وقت الطهي

10 دقائق

المكونات

7 العناصر

Source URL: <https://www.twix.com/mena/recipes/dulce-de-leche-brownies>