

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! مشاركة

- Pinterest (يتم الفتح في نافذة جديدة)
- Facebook (يتم الفتح في نافذة جديدة)
  - Twitter (يتم الفتح في نافذة جديدة)
- Download (يتم الفتح في نافذة جديدة)
  - (Print (opens in same window •

# المكونات

- 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

#### المنتجات المستخدمة



توكس 50ج

<u>عرض التفاصيل</u> أماكن الشراء

#### طريقة التحضير

1 .1

يتم تسخين الفرن إلى 180 درجة مئوية. نفرش صينية خبز مربعة مقاس 8 بوصات بكمية كافية من ورق البرشمان مع تغطية الحواف.

2 .2

في وعاء مقاوم للحرارة فوق قِدر به ماء مغلي بالكاد، تتم إذابة الشوكولاتة والزبدة والملح مع التحريك من حين لآخر.

3 .=

يتم الرفع عن النار ويقلّب السكر. يتم تركها لتبرد قليلاً.

4.4

يتم تقليبه مع البيض حتى يمتزجان جيدًا، ثم نضيف الفانيليا. يُضاف الدقيق حتى يتجانس ويُحرِّك في نصف ألواح TWIX® المفرومة.

5.5

يتم كشط خليط البراوني 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 .6

يتم تركها لتبرد تمامًا، ثم يتم إخراجها من المقلاة وإزالة ورق البرشمان.

7 .7

تُقلّب كريمة الزبدة مع 2 ملعقة كبيرة من دولسي دي ليتشي حتى يمتزجان، ثم يتم توزعي الخليط على البراونيز.

8.8

يتم رش البراونيز مع ما تبقى من ألواح TWIX® المزدوجة المفرومة، ثم نقوم برش دولسي دي ليتشي المتبقي في الأعلى. يتم تقطيعها إلى 16 مربعًا.

9 .9

ملاحظة: يمكن استبدال صوص الكراميل بدولسي دي ليتشي.

# اكتشف المزيد من الوصفات



# ألواح جرانولا من ®TWIX

وقت الطهي

ساعة ونصف

المكونات

عرض التفاصيل ≭

# ألواح فطيرة التفاح من ®TWIX

وقت الطهي

ساعة ونصف

المكونات

12 العناصر

### قهوة فرابيه بقطع ®TWIX

وقت الطهي

10 دقائق

المكونات

7 العناصر

<u>عرض التفاصيل</u>

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