בס"ד

בראוניז

החומרים:

1 כוס שמן

1 כוס סוכר חום

¾ כוס סוכר לבן

1 כפית תמצית וניל

2 ביצים

2.75 כוסות קמח

½ כוס קקאו

1 כפית סודה לשתיה

½ כפית מלח

½ חב' שוקולד ציפס

ההכנה:

לערבב – שמן, סוכר ות. וניל.

להוסיף ביצה ביצה (ביצה אחת ולערבל ואח"כ ביצה שניה ולערבל...)

בקערה נפרדת לערבב את כל היבשים, ולהוסיף לתערובת הנ"ל, לערבב.

בסוף להוסיף את השוקולד צ'יפס.

ניתן להכין מזה עוגיות – עם כף ולהניח בתבנית ואפשר גם לשטוח הכל בתבנית ואח"כ לפרוס.

לאפות 10 דקות בחום של 180 מעלות

לאחר 10 דקות להוציא מהתנור למרות שזה נראה לא אפוי.