



БРАУНИ НА ЙОГУРТЕ С ИНЖИРОМ

Все думала испечь брауни с тыквой, но увидела в Le Silpo упаковку инжира за 60 гривен и решила, что тыква подождет!

Я уж было не поверила в мой беспроегранный прием "Йогурт (кефир) ГМЗ + сода = тесто поднимется лучше, чем с любым разрыхлителем!" и укоротила инжир. Но тесто так прекрасно поднялось (почти в два раза), что вполне можно было вставлять инжир целиком!



Понадобится:

- инжир - 4-5 штук
- йогурт 2,5 % ГМЗ - 200 миллилитров
- сода - 1 чайная ложка
- мука - 250 граммов
- какао порошок - 100 граммов
- сахар - 100 граммов
- ванильный сахар - 1 пакетик

растительное масло - 100 миллилитров
вода кипяченая - примерно 150 миллилитров

Приготовление:

Разогрей духовку до 180 градусов.

Вылей йогурт в отдельную пиалу, добавь соду и перемешай.

Просей муку и смешай с какао и сахаром, в том числе ванильным.

Влей в муку кефир с содой, перемешай и добавь растительное масло.



Перемешивая доведи водой до нужной консистенции - тесто должно быть густое и однородное.

Влей тесто в застеленную пергаментом форму для кексов и утопи в тесто инжир целиком.

Запекай 30-40 минут. Проверь готовность деревянной палочкой.



www.sifood.com.ua - Брауни на йогурте с инжиром