



# วิธีทำเค้กบราวน์นี่ (Brownie)

| คาร์กช็อกโกแลต |



| เนย |



| กลิ่นวานิลลา |



| น้ำตาล |



| ผงฟู |



| ไข่ |



| แป้งเค้ก |

## วัตถุดิบ



หลีกเลี่ยงอากาศร้อน



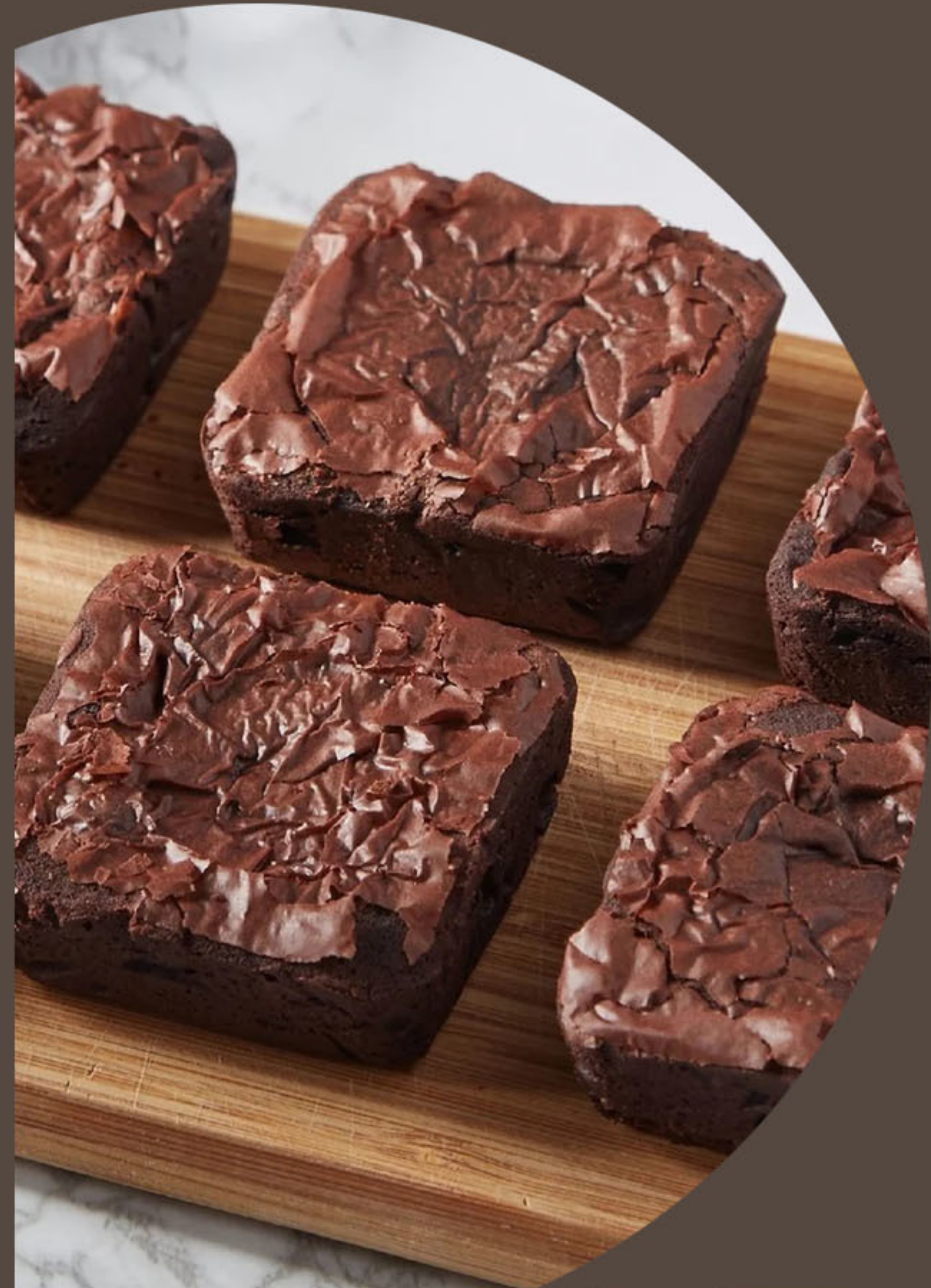
ควรนำใส่กล่องแล้วแช่ตู้เย็น



อบให้ร้อน รับรองฟิน



แล้วควรเก็บอย่างไร



## วิธีการทำ



1. ละลายเนยและช็อกโกแลตเข้าด้วยกัน พักไว้



2. ตีไข่กลิ่นวานิลลาและน้ำตาลให้เข้ากัน



3. เทส่วนผสมของเนยละลายกับช็อกโกแลตในอ่างผสมน้ำตาล ใช้ตะกร้อมือตีให้เข้ากัน

4. หลังจากนั้นใส่ส่วนผสมของแป้ง ได้แก่ แป้งเค้กและผงฟู

5. เทใส่ถาดแล้วนำเข้าเตาอบอบให้สุก