



ВЕРШКОВЕ МОРОЗИВО З БРАУНІ

Тривалість приготування: 30 хв
 Кількість порцій: 4
 Рівень складності: низький

Вершкове морозиво з брауні

Інгредієнти

ДЛЯ ТОРТА	КІЛЬКІСТЬ
Рослинна олія	½ скл
Цукор	1 скл
Ванільний екстракт	1 ч.л.
Яйця	2 шт
Борошно	½ скл
Какао-порошок	1/3 скл
Розпушувач	¼ ч.л.
Сіль	¼ ч.л.

1. Розігрійте духову піч до 180°C.
2. У великій мисці збийте олію та цукор.
3. Додайте ваніль і яйця та перемішайте.
4. У мисці змішайте разом борошно, какао-порошок, розпушувач і сіль.
5. Додайте суху борошняну суміш до цукрової суміші та перемішайте.
6. Вилийте тісто в змащену маслом металеву або скляну форму розміром 9x9 см. Випікайте 20-25 хвилин.
7. Перед нарізанням повністю охолодіть.