

## בראוניז בלונדיז

**מטרת הפעילות:** הילדים ילמדו להכין עוגה בשתי שכבות.

### מצרכים:

#### לקומה ראשונה (בראוניז):

- 3/4 כוס שמן
- 150 גרם שוקולד מריר
- 1 כוס סוכר
- 3 ביצים
- 3 1/4 כוס קמח
- 1 כף גדושה קקאו
- 1 1/4 כפית מלח



#### לקומה שניה (בלונדיז):

- חצי כוס שמן
- 3 1/4 כוס סוכר
- 1 ביצה
- 1 כוס קמח
- 1 1/2 כפית אבקת סודה לשתייה
- 1 1/4 כפית מלח
- 1 1/2 כוס שוקולד צ'יפס

### אופן ההכנה:

מכינים את תערובת הבראוניז לקומה הראשונה: ממיסים שוקולד ושמן במיקרוגל. טורפים פנימה סוכר וביצים. מוסיפים קמח, קקאו ומלח וטורפים לתערובת חלקה ומבריקה. יוצקים את התערובת לתבנית מרופדת בנייר אפייה, ומיישרים את פני השטח. מעבירים למקפיא להתייצבות בזמן שמכינים את תערובת הבלונדיז.

מכינים את תערובת הבלונדיז לקומה השנייה: מחממים תנור ל-170 מעלות. מערבבים שמן עם סוכר, ביצה ותמצית וניל. מוסיפים קמח, אבקת סודה לשתייה ומלח ומערבבים רק עד לקבלת תערובת אחידה. מערבבים פנימה שוקולד צ'יפס.

מרכיבים ואופים: מוציאים את התבנית מהמקפיא ומניחים עליה כפות גדושות מתערובת הבלונדיז בצפיפות, לכיסוי כל פני השטח של הבראוניז. אופים כ-40 דקות, עד שהמאפה יציב וזהוב. מצננים מחלצים מהתבנית (נעזרים בקצוות נייר האפייה), מקלפים את נייר האפייה ומניחים על קרש חיתוך. חותכים לריבועים בגודל הרצוי ושמים במנז'טים.