

## Banana Chocolate Brownie

### ส่วนผสม

แป้งเค้ก 150 กรัม  
ผงฟู 1 ช้อนชา  
ผงโกโก้ 1 ช้อนโต๊ะ  
มาการีน ตรา เซสท์โกลด์ 120 กรัม  
น้ำตาล 150 กรัม  
เต้าหู้ 2 ช้อนโต๊ะ  
เนยจืด 2 ช้อนโต๊ะ  
นมสด 100 กรัม  
กล้วยหอมหั่นแว่นบาง 1 ลูก

### วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู ผงโกโก้ รวมกัน พักไว้
- ตีมาการีน น้ำตาลให้ฟู เติมนมเนยละลาย
- ใส่ไข่ทีละฟอง ใส่แป้งสลับกับนม
- เติมน้ำกล้วยหอมหั่นแว่น คนให้เข้ากัน
- เทใส่พิมพ์ขนาด 18x18 เซนติเมตร 2 พิมพ์
- พิมพ์ทาไขมัน รองกระดาษ ทาไขมันทับ
- แต่งหน้าด้วยกล้วยหอมหั่นแว่น
- นำเข้าอบความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ 30 นาที

