

Εύκολο σοκολατένιο brownie σε φόρμα Χριστουγεννιάτικο δέντρο με διακόσμηση. Φτιάξτε αυτό το σοκολατένιο μπράουνι και διακοσμήστε το όπως σας αρέσει. Τα παιδιά θα το λατρέψουν!

Τι θα χρειαστείτε

1μιση κουταλιά της σούπας ρόφημα σοκολάτας (ή 2 κ.γλ. κακάο και 2 κ.γλ. ζάχαρη)

2 κ.σ. ζάχαρη

1 κ.σ. βούτυρο λιωμένο

1 κ.γλ. κοφτή στιγμιαίο καφέ

1 κ.σ. σπορέλαιο

1 αυγό

3 σταγόνες εκχύλισμα βανίλιας

4 κ.σ. αλεύρι

50 ml ζεστό νεράκι για να διαλύσουμε το ρόφημα σοκολάτας

Brownie σοκολάτας Χριστουγεννιάτικο Δέντρο

Εκτέλεση συνταγής

Σε μπολ ανακατεύουμε το ρόφημα σοκολάτας με το ζεστό νερό.

Προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο, τον καφέ, την έξτρα ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας, το αυγό, το ηλιέλαιο και ανακατεύουμε.

Τέλος προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι.

Το μίγμα πρέπει να είναι σχετικά αραιό, δεν είναι κέικ. Το βάζουμε σε φόρμα σιλικόνης σε σχήμα Χριστουγεννιάτικο δέντρο (η συνταγή είναι για μικρή φόρμα ύψους 15 εκ. και στη βάση 13 εκ.)

Ψήνουμε στο φούρνο στον αέρα στους 170°C για 20-25 λεπτά. Εναλλακτικά, ψήνουμε στο air fryer για 8-10 λεπτά στους 165°C.

Αφήνουμε λίγο να κρυώσει, ξεφορμάρουμε και διακοσμούμε το δεντράκι μας όπως μας αρέσει!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα [Χριστουγεννιάτικα μπισκότα](#)

Brownie σοκολάτας Χριστουγεννιάτικο Δέντρο

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε μπολ ανακατεύουμε το ρόφημα σοκολάτας με το ζεστό νερό.
- 2 Προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο, τον καφέ, την έξτρα ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας, το αυγό, το ηλιέλαιο και ανακατεύουμε.
- 3 Τέλος προσθέτουμε σταδιακά το αλεύρι.
- 4 Το μίγμα πρέπει να είναι σχετικά αραιό, δεν είναι κέικ. Το βάζουμε σε φόρμα σιλικόνης σε σχήμα Χριστουγεννιάτικο δέντρο (η συνταγή είναι για μικρή φόρμα ύψους 15 εκ. και στη βάση 13 εκ.)
- 5 Ψήνουμε στο φούρνο στον αέρα στους 170°C για 20-25 λεπτά. Εναλλακτικά, ψήνουμε στο air fryer για 8-10 λεπτά στους 165°C.
- 6 Αφήνουμε λίγο να κρυώσει, ξεφορμάρουμε και διακοσμούμε το δεντράκι μας όπως μας αρέσει! Μπορείτε να δημιουργήσετε εύκολα το δικό σας γλάσο με ζάχαρη άχνη και λεμόνι ή γάλα. Δείτε πώς στη συνταγή των μπισκότων παρακάτω. Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα [Χριστουγεννιάτικα μπισκότα](#)