



2 | 2019 KEVÄTTÄ LAUTASELLE

SATOKAUDEN
PARHAAT
RUOAT

Sesonki

YHTEISHYVÄ.FI

PARASTA NYT
Broccolini-
munapannu

PIKANA LAUTASELLE
Savujuusto-
parsakeitto

PAREMPAA PÖYTÄÄN
Ruiskuha,
limehollandaise
ja juustorösti

KOULUN JÄLKEEN
Raejuusto-
banaaniletut

JAUHOPEUKALO
Voileipä-
kääretorttu

14
HELPPOA
RESEPTIÄ
ARKEEN JA
JUHLAAN!



Kevät saapuu keittiöön

Pääsiäisen aikaan keittiössä vihertää. Mausta kevään salaatti mintulla, höystä nopea uunipasta pinaatilla tai valmista helppo munapannu sato-kauden broccolinista ja kirjolohesta.

Kokonaisesta, paahdetusta broilerista valmistuu kätevästi parin päivän ruoat ilman hävikkiä. Kokeile myös kevään juhlapöytien hittiä: rullalle kääristyä voileipäkääretorttua.

Jos onki ei nappaa, entistä parempi kalasalis löytyy kaupasta. Paista pyhien pöytään vaikkapa rapsakkaa ruispintaista kuhaa.

Sanna

Sanna Autio



YHTEISHYVÄN RESEPTIT

- ★ Suomalaiseen kotiin sopivia – onnistut varmasti
- ★ Fiksuja ja taloudellisia – ei hävikkiä
- ★ Terveellisiä ja monipuolisia – eri ruokavaliot huomioitu
- ★ Reseptien ainekset Prismoista ja S-marketeista

YHTEISHYVÄ.FI

tuhansia reseptejä
ravintosisältö-
tietoineen ja
inspiroivia videoita

FOODIE.FI

S-ryhmän ruokakauppojen
valikoimat, tuotteet,
tuotetiedot, hinnat sekä
tietoa noutopalvelusta ja
kotiinkuljetuksesta

YHTEISHYVÄ RUOKA

Sisältöpäällikkö

Sanna Autio, SOK Media,
sanna.autio@sok.fi

Ruokatuottaja

Tiina Valkonen

Art Director

Leena Majaniemi

Kuvat

Tuomas Kolehmainen

Reseptit

Taina Salovaara

Kuvausjärjestelyt

Kaisa Jouhki

Kuvaustarvikkeet

Sokos ja Prisma



EU Ecolabel: FI/028/004

PRISMA

alepa

ABC!
Market

S MARKET

Sale



BROCCOLINI-MUNAPANNU

Yhdellä pannulla valmistuva kananmunaruoka sopii sekä arki-iltaan että viikonloppubrunssille. Valitse broccolinin ja munien seuraan kirjolohta tai kylmäsavustettua tofua.



4 ANNOTA | M |

300 g kirjolohifileettä (nahatonta) tai
1 pkt (300 g) kylmäsavustettua tofua
1 ps (200 g) broccolinia
2 sipulia
4 kananmunaa
2 rkl rypsiöljyä
1 tl suolaa
½ tl rouhittua mustapippuria (tilliä tai timjamia)
LISÄKSI
1 lime
jälkiuunilastuja (merisuola)

► Poista kirjolohesta ruodot. Leikkaa lohi tai tofu noin 3 cm:n kuutioiksi. Mausta lohi ½ tl:lla suolaa.

► Keitä broccolineja 4 minuuttia, huuhto kylmällä vedellä ja valuta siivilässä. Kuori ja suikaloi sipulit.

► Kuumenna 1 rkl öljyä pannulla. Paista lohi- tai tofupaloja noin 5 minuuttia ja siirrä ne pois pannulta. Lisää 1 rkl öljyä. Laita broccolinit ja sipulit pannulle. Valuta munat niiden väleihin. Kypsennä 3–4 minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää lohi tai tofu ja kuumenna.

► Ripottele halutessasi yrttejä pinnalle. Tarjoa limeviipaleiden ja jälkiuunilastujen kanssa.

VINKKI
Kokeile broccolinin tilalla varsi-kukkakaalia.

G gluteeniton
M maidoton
MU munaton
K kasvis
VE vegaaninen

PIKANA LAUTASELLE

Maustettu ruoka-
kerma, tortellonit ja
nopeasti kypsyvät
kasvikset ovat kiireisen
kokin luottoapurit.

SAVUJUUSTO- PARSAKEITTO

Mausta parsakeitto
savujuustokermalla ja
viimeistele rapealla pekonilla.
Täyteläinen soppa on lautasella
alle puolessa tunnissa.

4 ANNOTA | G | MU |

1 nippu (500 g) vihreää
parsaa
1 sipuli
1 rkl rypsiöljyä
8 dl vettä
2 kasvisliemikuutiota
(gluteenitonta)
1 tlk (2 ½ dl) savujuusto-
ruokakermaa
1 rkl maissitärkkelystä
¼ tl jauhattua
valkopippuria
(riipaus suolaa)
LISÄKSI
4 viipaletta pekonia

► Katkaise parsoista pois
kova tyvi ja kuori varret
kevyesti nupusta alaspäin.
Paloittele parsat. Kuori ja
hienonna sipuli. Kuullota
parsaa ja sipulia öljyssä
kattilassa 1 minuutti.
► Lisää vesi ja liemikuutiot.
Keitä hiljalleen 5 minuuttia.
Poimi muutama parsan-
nuppu liemestä ja säästä
koristeeksi. Keitä loppuja
parsoja vielä noin 10 mi-
nuuttia tai kunnes ne ovat
pehmeitä.

► Paahda pekoniviipaleet
pannulla rapeiksi ja laita
talouspaperille kuivumaan.
► Soseuta parsat liemi-
neen sauvasekoittimella.
Sekoita maissitärkkelys
kermaan. Vatkaa seos
keittoon ja anna kiehua
hiljalleen 3 minuuttia.
Mausta pippurilla ja tarvit-
taessa ripauksella suolaa.
► Silppua pekoni. Jaa
keitto kulhoihin. Lisää
parsannuput ja pekoni
keiton pinnalle.



JUUSTOINEN PINAATTI- TORTELLONIVUOKA

Tee nopea uunipasta juustotortelloneista ja kastikkeesta, jonka sekoitat suitsait pinaatista ja maitorahkasta.

4 ANNOSTA | K |

2 pkt (à 250 g) juustotäytteisiä tortelloneja (tuore)
1 ps (150 g) pakastepinaattia
1 prk (250 g) maitorahkaa
1 dl maitoa
1 valkosipulinkynsi
1 ps (175 g) mozzarella-juustoraastetta
1 rkl oliiviöljyä
1 tl suolaa
½ tl rouhittua mustapippuria (basilikaa)

► Keitä tortellonit suolalla maustetussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan, valuta ja kaada voideltuun uunivuokaan.
► Sulata pinaatti mikrossa. Yhdistä pinaatti, rahka ja maito. Lisää murskattu valkosipuli, juustoraaste, öljy, suola ja pippuri. Sekoita ja kaada tortelloneille.
► Kypsennä vuokaa 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia. Viimeistele halutessasi basilikalla.



PAAHDETTU BROILERI JA UUNIRISOTTO

Lempeässä lämmössä paistettu broileri ja uunirisotto ovat sunnuntai-illan tähtiruokaa. Maanantaiksi broilerista säästetään keittolihat.

4 ANNOSTA | MU |

1 (n. 1,3 kg) kokonainen broileri (yrtti-pippuri)
RISOTTO
1 sipuli
2 valkosipulikynttä
2 porkkanaa
1 sellerinvarsi
1 sitruunan raastettu kuori
1 rkl rypsiöljyä
9 dl vettä
2 kanafondikuutiota
3 dl risottoriisiä
¼ tl suolaa
¼ tl rouhittua mustapippuria
1 ps (70 g) parmesaani-juustoraastetta
½ ruukkua basilikaa

► Laita broileri uunivuokaan.
► Kuumenna uuni 175-asteiseksi. Laita broileri uuniin 1 ½ tunniksi. Kun aikaa on jäljellä noin 45 minuuttia, tee risotto.

► Kuori ja silppua sipuli ja valkosipulit. Kuutioi porkkanat ja varsiselleri. Pese ja raasta sitruunan kuori. Kuullota kasviksia ja sitruunankuorta öljyssä kattilassa 1 minuutti. Lisää vesi ja fondi ja kiehauta.

► Mittaa riisit uunivuokaan, lisää liemi ja kasvikset. Mausta suolalla ja pippurilla, sekoita. Peitä vuoka foliolla ja laita uuniin. Kypsennä 20 minuuttia, poista folio, sekoita ja kypsennä vielä 15 minuuttia. Lisää tarvittaessa nestettä.

► Sekoita juusto risottoon. Silppua basilika pinnalle.

► Viipaloi broilerin rintapalat risoton päälle. Säästä loput lihat huomisen keittoon.

VINKKI

Raasta jääkaappiin jääneet juustonkannikat risottoon.



LEMPPEÄN TULINEN KANA-PASTAKEITTO

Inkiväärillä ja sitruunalla
raikastettu keitto
valmistuu hetkessä
broilerin koipipaloista ja
valmiiksi pilkotuista
tuorekasviksista.

4 ANNOSTA | M |

1 kypsän broilerin koipi- ja siipipalat
2 cm:n pala inkivääriä
½–1 chili
1 rkl rypsiöljyä
1 rs (200 g) kasviswok-
sekoitusta (Tuorekset)
2 valkosipulinkynttä
1 l vettä
2 kanafondikuutiota
100 g pastaa (esim. tagliatellea)
¼ tl suolaa
2 rkl sitruunamehua
½ ruukkua basilikaa

► Revi tai suikaloi broileri.
► Kuori inkivääri. Silppua
se ja chili. Kuumenna öljy
kattilassa, lisää inkivääri,
chili ja kasvikset. Puserra
joukkoon valkosipuli. Kuu-
menna sekoitellen pari
minuuttia.
► Lisää vesi ja fondi, kuu-
menna kiehuvaaksi. Lisää
pasta ja broilerisuikaleet.
Keitä, kunnes pasta on
kypsää. Mausta suolalla ja
sitruunamehulla. Silppua
basilikaa pinnalle.

Kokonaisesta broilerista riittää kahdelle
aterialle. Leikkaa rintapalat risoton päälle
ja revi koipi- ja siipilihat keittoon.

VINKKI
Käytä keittoon
tuorekasvisten
sijaan vajaan
pakastevihan-
nespussit.

VINKKI

Tarjoa salaatin ja sitruunalla maustetun kauravalmisteen ("jogurtin") kera.

Pellillä paistettu kasvispihvi on lukijamme Tiinan arjen luottoresepti.

KOKO PELLIN KASVISPIHVI

Jättikasvispihvi kypsyy kätevästi uunipellillä ja on täynnä ravitsevia, täyteläisiä ja rouskuvia makuja.

6 ANNOSTA | M | MU | VE |

- 1 ps (100 g) cashewpähkinöitä
- 1 dl vettä
- 2 dl kvinoaa
- 1 (300 g) kesäkurpitsa
- 200 g juuriselleriä
- 1 purjo
- 1 ps (200 g) pakasteherneitä
- 1 prk (150 g) kaurapohjaista levitettä (Oatly påMackan)
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 tl provencale-yrttimaustetta
- 1 tl suolaa
- ½ tl rouhittua mustapippuria
- ½ dl vehnäjauhoja
- LISÄKSI
- 2 tl rypsiöljyä
- 1 ruukku villirucolaa

- Liota pähkinöitä vedessä 15 minuuttia. Huuho ja keitä kvinoaa pakauksen ohjeen mukaan.
- Huuho kesäkurpitsa ja kuori selleri. Raasta ne karkealla terällä. Halkaise ja huuho purjo. Hienonna purjon valkoinen osa. Suikaloi vihreä osa.
- Sääda uuni 200 asteeseen. Sulata herneet. Soseuta herneet, kauralevite ja pähkinät liotusvesineen sauvasekoittimella. Lisää hienonnettu valkosipuli ja mausteet.
- Sekoita herneseos, kasvisraasteet, purjon valkoinen osa, kvinoaa ja vehnäjauhot. Levitä massa leivinpaperille pellille. Leikkaa pihvi 20 palaksi. Paista uunissa noin 30 minuuttia.
- Kuullota purjon vihreä osa öljyssä pannulla. Viimeistele kasvispihvi purjolla ja rucolalla.



TIINAN HELPOMPI KASVISPIHVI

Jyväskylässä asuva Tiina Linjala arvostaa helppoa ja nopeaa arki-kokkausta. Siksi kasvispihvien paistaminen siirtyi pannulta uunipellille. Pihvit valmistuvat vähemmällä rasvalla ilman käryä. Kasviksiakin voi vaihdella kauden ja jääkaapin sisällön mukaan. Ja mikä parasta: tämä kasvisruoka maistuu myös puolisolle ja perheen kolmevuotiaalle.

Onko sinulla oma arki bravuuri? Läheta se osoitteeseen toimitus@yhteishyva.fi

Kuva Hanna-Kaisa Hämäläinen

TORTILLALASAGNE

Mehevä ja muhkea tortillalasagne on vastaus kovaan texmex-nälkään. Paista, paloittele ja pinoa vuokaan. Helppoa!

6 ANNOSTA | MU |

1 pkt (400 g) jauhelihaa
1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
1 rkl rypsiöljyä
1 ps (28 g) tomausteseosta
3 rkl tomaattipyreetä
1 prk (370 g) chili-tomaattimurskaa
1 pkt (8 kpl) vehnätortilloja
1 rs (250 g) kirsikkatomaatteja
1 ps (200 g) pakastemaissia
1 ps (175 g) pizzajuustoraastetta
LISÄKSI
1 prk (2 dl) kermaviiliä
jäävuorisalaattia
jalapenoja (säilyke)

► Sääda uuni 200 asteeseen. Kuori ja silppua sipuli ja valkosipuli. Paista jauheliha öljyssä pannulla kypsäksi. Lisää paistamisen loppupuolella sipuli ja valkosipuli. Sekoita taco-mauste ja tomaattipyree seokseen.
► Lisää tomaattimurska ja hauduta 5 minuuttia. Lisää tarvittaessa vettä. Puolita tomaatit. Lado uunivuokaan kerroksittain tortilloja, jauheliha-seosta, tomaatteja, maissia ja juustoa. Jätä päällimmäiseksi tortilla ja ripottele päälle juustoraastetta.
► Paista uunissa noin 25 minuuttia. Tarjoa lisänä kermaviiliä, salaattia ja jalapenoja.

VINKKI

Piilota kerrosten väliin paprika-kuutioita tai muita kasviksia.



Tortillat, lasagne ja jauhelihakastike
– kaikki suosikit samassa pinossa.

Läksyjen luku sujuu kuin leikki,
kun seurana on lihapullahodareita
tai vino pino banaaniletuja.

LIHAPULLAHODARIT

Lado lihapullat ja kasvikset porkkana-sämpylän väliin ja kääriäse paperiin.
Nappaa välipalaksi tai evääksi harrastukseen.

6 ANNOSTA

1 pkt (300 g) lihapullia
100 g sulatejuustoa (pehmeää)
3 rkl kurkkusalaattia
1/3 kurkkua
1 suippopaprika
1 ps (240 g) kaura-porkkana minileipiä (Vaasan Snäkki)

- Lämmitä lihapullia kulhossa mikrossa täydellä teholla 1–2 minuuttia. Halutessasi voit puolittaa lihapullat.
- Lusikoi sulatejuusto pieneen kulhoon ja sekoita joukkoon kurkkusalaatti. Huuhtelee ja viipaloi kurkku ja paprika.
- Avaa leivät ja levitä juustoseos pohjapaloille. Lisää lihapullat ja kasvikset. Laita leipien kan-

net paikoilleen.



BANAANI-RAEJUUSTOLETUT

Rikasta banaaniletut
raejuustolla ja kaurahiutaleilla.

18 KPL | G | K |

2 banaanina
2 kananmunaa
1 prk (200 g) raejuustoa
1 dl kaurahiutaleita (gluteenittomia)
1 rkl rypsiöljyä
1/2 tl suolaa
LISÄKSI
öljyä tai margariinia
marjoja tai hedelmiä

- Kuori ja paloittele banaanit kulhoon. Riko munat joukkoon. Soseuta sileäksi sauvasekoittimella. Lisää joukkoon raejuusto, kaurahiutaleet, öljy ja suola. Sekoita puuhaarukalla. Anna taikinan turvota 10 minuuttia.
- Laita lettupannun koloihin noin 1/2 tl rasvaa. Kuumenna pannua ensin täydellä teholla hetki, lisää koloihin runsas ruokalusikallinen taikinaa ja laske lieden lämpöä. Paista 4–5 minuuttia, käännä ja paista 3 minuuttia. Paista loput letut samoin. Tarjoa marjojen tai hedelmien kera.



TAIKINA- VINKIT

PILKKULETUT

Sekoita taikinaan
puoli desiä kuivattuja
karpaloita tai rusinoita.

SUKLAALETUT

Lisää taikinaan
kaksi ruokalusikallista
kaakaojauhetta.

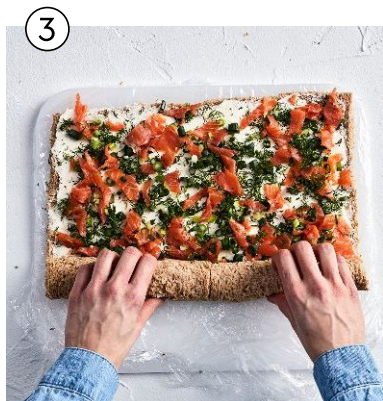
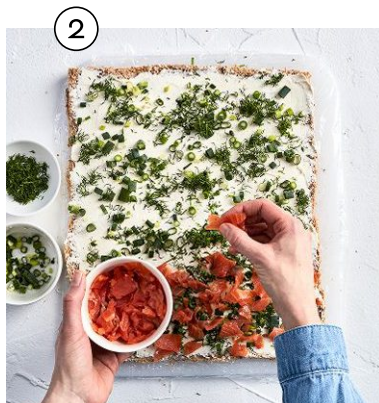
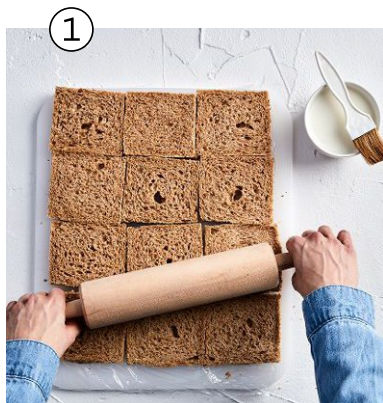
MAUSTELETUT

Mausta taikina
teelusikallisella
kardemummaa
tai kanelia.



VOILEIPÄKÄÄRETORTTU

Kevään juhlien hitti on kylmäsavulohella täytetty kääretorttu. Tee torttupohja leipäviipaleista, täytä, rullaa ja koristele komeaksi.



Mehevän tortun salaisuus on reilu kostutus ja riittävän pitkä maustumisaika.



15 PALAA

12 isoa tai 16 pientä viipaletta paahtoleipää

1 ½ dl maitoa

TÄYTE

2 rs (à 150 g) piparjuurituojuustoa

1 prk (à 150 g) ranskankermaa

2 rkl limemehua

2 pkt (à 150 g) kylmäsavukirjolohta

1 ruukku tilliä

2 kevätsipulia

KUORRUTE

**2 prk (à 150 g) ranskan-
kermaa (28 %)**

1 rkl limemehua

riipaus suolaa

LISÄKSI

1 kurkku

2 limeä


2 kevätsipulia

1. Leikkaa leivistä reunat pois. Asettele viipaleet viereen tuorekermulle. Painele ne litteäksi kaulimella. Kostuta maidolla.

2. Yhdistä tuorejuusto ja ranskankerma, mausta limellä. Säästä muutama viipale lohta koristeeksi. Silppua loppu lohi ja tilli. Hienonna sipulit. Levitä ainekset kerroksittain leipälevylle.

3. Kääri levy rullaksi kelmun avulla. Painele saumat napakasti kiinni. Kääri rulla ensin kelmuun ja sitten folioon. Anna maustua jääkaapissa vähintään 4 tuntia.

4. Vaahdota ranskankerma sähkövatkaimella. Mausta limellä ja suolalla. Laita torttu tarjoiluvadille, levitä kuorrute päälle. Koristele lohirusukkeilla, kurkkusuikaleilla, limeviipaleilla ja kevätsipulilla.



VINKKI
Korvaa kylmä-
savulohi härän
kylmäsavu-
paistilla.

Päivitimme isoäidin reseptit tähän päivään. Sekoitimme joukkoon hyppysellisen uusia aineksia ja ripauksen nostalgiaa.

ISOÄIDIN KEVÄTSALAATTI

Varsikukkakaalilla ja ruiskrutongeilla höystetty vihersalaatti tarjotaan vanhanajan tyyliin kananmuna-kermaviilikastikkeen kera.

4 ANNOSTA | K |

1 rs (160 g)
varsikukkakaalia
1 ps salaattisekoitusta
1 ps keräsalaattia
½ (200 g) kurkkua
1 punasipuli
4 viipaletta ruisleipää
1 rkl rypsiöljyä
½ ruukkua minttua
KASTIKE
3 kananmunaa
1 prk (200 g) kermaviiliä
2 tl sokeria
2 tl etikkaa
1 tl sinappia
½ tl suolaa
¼ tl rouhittua mustapippuria

► Tee kastike. Keitä munia 8 minuuttia. Jäähdytä ne, kuori ja erottele keltuaiset ja valkuaiset eri kulhoihin. Hienonna keltuaiset haarakalla. Lisää muut kastikeainekset ja sekoita tasaiseksi. Silppua valkuaiset.
► Keitä kukkakaaleja vähässä vedessä 3 minuuttia, huuhto kylmällä vedellä.
► Revi keräsalaatti. Lisää salaattisekoitus. Suikaloi kurkku ja sipuli.
► Kuutioi leivät ja paista ne öljyssä rapeiksi.
► Kokoa salaatti vadelille. Lisää silputut valkuaiset, leipäpalat ja mintunlehdet. Tarjoa kastikkeen kanssa.

VINKKI

Tarjoa pääruoan kanssa höyrytettyä parsaa.



RUISKUHA, LIMEHOLLANDaise JA JUUSTORÖSTI

Paista kuhapalat meheviksi, sekoita seuraksi pika-hollandaise ja kaveriksi kolmen aineksen röstit.

4 ANNOSTA

600 g kuhafileetä (tuore tai pakaste)

1 dl ruisjauhoja

1 tl suolaa

¼ tl jauhettua valko-pippuria

2 rkl voita

JUUSTORÖSTIT

1 ps (400 g) peruna-sipulisekoitusta

1 ps (170 g) emmental-juustoraastetta

½ tl suolaa

LIMEHOLLANDaiseKASTIKE

80 g voita

1 lime

2 keltuaista

1 rkl vettä

1 tl suolaa

2 rkl turkilaista jogurttia

► Tee röstit. Sääda uuni 200 asteeseen. Sulata perunasekoitus kulhossa mikrossa. Sekoita juusto ja

suola joukkoon. Jaa seos leivinpaperille pellille 12 keoksi. Painele sentin paksuisiksi pihveiksi. Paista uunissa 25 minuuttia.

► Valmista kastike. Kiehauta voi kattilassa. Pese ja raasta limen kuori. Laita keltuaiset, vesi ja kuori-raaste sauvasekoittimen kulhoon. Laita sauvasekoittimen pohjalle ja käynnistä se. Valuta kirkas voi kulhoon sekoittimen käydessä; lopeta ennen kuin valkoinen sakka valuu kastikkeeseen. Mausta suolalla ja 2 rkl:lla limen mehua. Sekoita jogurtti joukkoon.

► Leikkaa sulaneet kuhafileet 2–3 osaan. Mittaa jauhot lautaselle, mausta suolalla ja pippurilla. Kääntelee kalat jauhoissa. Paista voissa molemmin puolin.

► Tarjoa kuha kastikkeen ja röstiperunoiden kanssa.



TROPIIKIN KERROSKIISSELI

Perinteinen vaniljakiisseli saa uuden raikkaan parin eksoottisista hedelmistä.

4 ANNOSTA | G | MU | K |

4 dl maitoa

2 dl kuohukermaa

4 rkl maissitärkkelystä

3 ½ rkl sokeria

2 tl vaniljasokeria

KASTIKE

1 rs (100 g) ananaskirsikoita

4 (150 g) passionhedelmää

1 rkl sokeria

► Mittaa maito, kerma, maissitärkkelys ja sokeri pinnoitettuun kattilaan. Vatkaa sekaisin ja keitä koko ajan sekoittaen 5 minuuttia. Mausta vaniljasokerilla. Anna jäähtyä välillä sekoittaen. Jaa kiisseli annoskulhoihin. ► Poista ananaskirsikoista lehdet ja kannat, huuhto marjat. Soseuta ⅔ marjoista sokerin kanssa sauvasekoittimella. Halkaise passionhedelmät ja lusikoi hedelmäliha ananaskirsikkasoseeseen. Lisää kastike kiisseleiden päälle. Paloittelee loput ananaskirsikat pinnalle.



SUKLAAMUNABROWNIE

Kun upotat suklaiseen taikinaan paloitetuja suklaapatukoita ja koristelet valmiin brownien suklaamunilla, suklaanystävien suosio on takuuvarma.

12 PALAA

4 (à 21 g) suklaapatukkaa
(Kinder maxi)
1 pkt (200 g) talous-
suklaata
150 g margariinia
3 dl sokeria
4 kananmunaa
2 dl vehnä jauhoa
1 tl leivinjauhetta
1 tl vaniljasokeria
LISÄKSI
2 suklaapatukkaa
(Kinder maxi)
3 suklaamunaa

► Säädä uuni 190 asteen. Vuoraa noin 20 x 30 cm:n kokoinen uunivuoka leivinpaperilla. Taita suklaapatukat paloiksi ja puolita palat.

► Sulata margariini ja talous suklaa varovasti vähän kerrallaan, välillä sekoitellen mikrossa. Lisää sokeri ja sekoita hyvin. Riko munat joukkoon ja vatkaa tasaiseksi.

► Yhdistä kuivat aineet

keskenään ja lisää ne taikinaan. Kääntelee taikina tasaiseksi ja kaada vuokaan. Ripota suklaapatat päälle. Kypsennä kakkua uunin keskitasolla 18 minuuttia, tarkista kypsyytikulla ja kypsennä tarvittaessa vielä pari minuuttia. Kakku saa jäädä keskeltä kosteaksi.

► Koristelee jäähtynyt brownie suklaapaloilla ja rikotuilla suklaamunilla.