

## BROWNIES

Bake at 350°F(180°C) for 35-40 minutes

- 2 eggs well beaten
- 1 stick butter melted (=1/2 cup butter)
- 2 tablespoons cocoa
- 3/4 cup of flour
- 1/2 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon salt
- 1 cup sugar
- 1 teaspoon vanilla
- 1 cup chopped nuts (optional)

\*볼에 달걀, 버터를 먼저 섞는다.

\*믹스 한데다가 밀가루 넣어 잘 섞은 다음 나머지 재료들을 넣어 잘 섞어 준다.

\*모두 섞은 다음 색깔이 좀 연하다 싶으면 코코아 가루를 조금 더 넣어 준다.

\*사각 팬에 crisco 바르고 그리고 반죽한 것을 붓는다.

\*구운 다음 조금 식힌 후 자른다.