Brownies med valnøtter

Ingredienser



200 g kokesjokolade
200 g smør
4 dl sukker
4 egg
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
150 g valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Brekk opp
sjokoladen og ha i kjelen med smøret. La sjokoladen smelte på svak varme og rør blandingen jevn. Avkjøl. Rør sammen egg og sukker i en bakebolle med en stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i den avkjølte smør- og sjokoladeblandingen. Sikt i hvetemel og bakepulver og rør deigen jevn. Ha til slutt i grovt hakkede valnøtter.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 35- 40 min (kaken skal bare såvidt være gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del opp kaken i firkanter.

Tips

Oppskriften er for liten langpanne. Har du bare stor langpanne, kan du bare doble oppskriften. Muligens må du da justere steketiden noe, så sjekk med en kakenål.

"Brownies" holder seg svært godt i en kakeboks i kjøleskapet. Kaken egner seg også veldig godt til frysing.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-valnotter