Brownies med Daim

Ingredienser



500 g smør
200 g kokesjokolade
8 egg
7 dl sukker
5,5 dl hvetemel
200 g Daimkuler (2 pk)

Pynt:
200 g Daimkuler (2 pk)

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Brekk opp sjokoladen og la den smelte i det varme smøret. Bland godt. Visp lett sammen egg og sukker i en stor bakebolle med stålvisp (ikke pisk eggedosis) Rør inn smørsjokoladen. Tilsett hvetemelet og rør deigen jevn. Bland 2 poser med Daimkuler inn i deigen.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø over 2 poser med Daimkuler på toppen av kaken. Sett kaken midt i ovnen og stek ved 180°C i ca 40 min. La kaken avkjøles helt i langpannen. Hvelv kaken ut og fjern bakepapiret. Del opp i firkanter.

Tips

Browniesene er kjempefine å fryse. De holder seg også veldig godt innpakket i plast i kjøleskapet.

Se også oppskrift på "Daimruter from heaven".

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

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