Brownies med nøttedryss



Ingredienser

400 g kokesjokolade
200 g smør
7 egg
7 dl sukker
5 dl hvetemel
4 ts vaniljesukker

Pynt:
50 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smør og sjokolade i en kjele.
Avkjøl til lunken. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemel og vaniljesukker. Rør raskt sammen til en jevn deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Dryss over fint hakkede hasselnøtter. Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-35 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i firkanter.

Tips

Kaken er svært holdbar innpakket i plast i kjøleskapet. "Browniesene" er også ypperlige å fryse!

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

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