Brownies med Cointreau

Ingredienser



300 g smør
300 g kokesjokolade
6 store egg
7 dl sukker
6,5 dl hvetemel
1 dl Cointreau

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i kokesjokoladen og la den smelte i smøret. Rør blandingen jevn. Avkjøl. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemel. Tilsett Cointreau. Rør raskt sammen til en jevn og klumpfri deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del opp i firkanter.

Tips

Kaken holder seg lenge innpakket i plast i kjøleskapet. Den er også kjempefin å fryse ned i porsjonsstykker.

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

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