Brownies med Kahlua

Ingredienser



300 g smør
200 g kokesjokolade
6 store egg
7 dl sukker
6,5 dl hvetemel
1 dl Kahlua kaffelikør
200 g chocolate chips

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 Kahlua. Rør raskt sammen til en jevn og klumpfri deig. Bland chocolate chips inn i deigen (du kan i stedet bruke grovt hakket kokesjokolade).

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

"Brownies med Kahlua" holder seg lenge innpakket i plast i kjøleskapet og er kjempefine å fryse.

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

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