Brownies under sneen

Ingredienser



300 g kokesjokolade
200 g smør
4 dl sukker
4 egg
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 ss kakao

Pynt:
melis

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Brekk opp 200 g av 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, bakepulver og kakao og rør deigen jevn. Ha til slutt i 100 g grovt hakket sjokolade.

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

Før servering siktes rikelig med melis over alle sidene på hvert kakestykke. Se til at alle sidene er godt dekket. Stable kakene oppå hverandre på et passende serveringsfat.

Tips

Kakene kan fryses uten melis. Sikt over melis på tinte kaker rett før servering.

- -

LET IT SNOW

"Oh the weather outside is frightful,
But the fire is so delightful,
And since we've no place to go,
Let It Snow! Let It Snow! Let It Snow!

It doesn't show signs of Pauseping,
And I've bought some corn for popping,
The lights are turned way down low,
Let It Snow! Let It Snow! Let It Snow!

When we finally kiss goodnight,
How I'll hate going out in the storm!
But if you'll really hold me tight,
All the way home I'll be warm.

The fire is slowly dying,
And, my dear, we're still good-bying,
But as long as you love me so,
Let It Snow! Let It Snow! Let It Snow!"

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-under-sneen