Brownies med sjokoladecookies

Ingredienser



200 g smør
400 g kokesjokolade
7 egg
7 dl sukker
6 dl hvetemel

Topping:
200 g sjokoladecookies (f.eks. 1 pk Café Brownie Cookies fra Sætre Kjeks)

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.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Grovhakk sjokoladecookiesene og strø på toppen av kaken.

Sett kaken midt i ovnen og stek ved 180°C i ca 40 min. La kaken avkjøles helt i langpannen. Del opp i firkanter.

Tips

Café Brownie Cookies fra Sætre Kjeks passer perfekt til denne kaken, fordi cookiesene er sprø og har ekstra god sjokoladesmak. Finner du ikke disse kjeksene i butikken, kan du forsøke med andre typer sjokoladekjeks. Du kan også bruke

hjemmelagede, sprø sjokoladesmåkaker.

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

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