Hjertebrownies

Ingredienser



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

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i
sjokoladen oppdelt i biter og rør om på svak varme til blandingen er jevn og helt smeltet. Avkjøl. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemel. 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.

Bruk hjerteformer (pepperkakeformer) i ulike størrelser og trykk ut hjerter. Sikt melis over noen av dem og dander kakene på et fat.

Tips

Du får en god del kakerester når du stikker ut hjertene - og jeg kan love deg at de smaker kjempegodt!!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjertebrownies