Brownies med kakao



Ingredienser

400 g smør
1 kg sukker
8 egg
12 ss kakao
2 ts vaniljesukker
7 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Ha egg og sukker i en stor bakebolle og pisk sammen med en stålvisp (ikke pisk eggedosis). Rør i smøret, kakao og vaniljesukker. Tilsett deretter hvetemelet og bland sammen til en jevn deig. Ha eventuelt i hakkede nøtter til slutt (se tips).

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek midt i ovnen ved 170°C i ca 40 min. Avkjøl i langpannen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del opp i passe store firkanter. Pynt kakestykkene eventuelt med litt melisdryss.

Tips

"Brownies med kakao" er holdbare innpakket i plast i kjøleskapet. De er også veldig fine å fryse.

Hvis du ønsker kan du tilsette 200 g hakkede nøtter (f.eks. valnøtter eller hasselnøtter) i deigen.

Det går også fint å sløyfe nøttene helt, se "Brownies Wonderful" her på Det søte liv.

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

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