Brownies med dadler



Ingredienser

- ♥ 100 g smør
- ♥ 300 g brunt sukker
- ♥ 150 g kokesjokolade
- ♥ 2 egg
- ♥ 1 ts bakepulver
- ♥ 150 g hvetemel
- ♥ 100 g dadler (u/sten)
- ♥ 100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ha i brunt sukker og kokesjokoladen oppdelt i biter. Rør til alt er smeltet. Avkjøl til blandingen er lunken. Pisk inn eggene med en ballongvisp. Bland så inn hvetemel som er siktet sammen med bakepulver. Til slutt tilsettes hakkede dadler og valnøtter.

Ha deigen i en bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 25 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og del opp i små firkanter.

Tips

♥ Pass på at du ikke oversteker kaken. Det er meningen at den skal ha en bløt og fuktig kjerne.

♥ Brownies med dadler holder seg myke lenge dersom de pakkes inn i plast. Kakene er også kjempefine å fryse.

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

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