Nutella Brownies (med kun 3 ingredienser)

Ingredienser



♥ 3 egg
♥ 350 g Nutella (1 glass)
♥ 150 g hvetemel

Fremgangsmåte

Ha egg og romtemperert Nutella i en bolle. Miks dette sammen med en håndmikser.

Bland inn hvetemelet (se tips)

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

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 20 minutter (se tips).

La kaken avkjøles før den løftes ut av formen og deles i firkanter.

Tips

♥ Du bruker 1 glass Nutella til denne oppskriften (standard størrelse på 350 gram). Husk at Nutellaen bør være romtemperert slik at den er myk og kremete.

♥ Ikke rør mer enn nødvendig etter at melet er tilsatt for å unngå at deigen blir seig.

♥ Vær veldig nøye med å ikke steke kaken for lenge. Den skal ha en myk og "fudgy" konsistens. Kaken vil virke bløt når den er nystekt, men blir fastere ved avkjøling og er da lettere å få ut av formen. Kaken kan gjerne stå innpakket i plast i kjøleskapet

over natten før du løfter den ut av formen og deler den i firkanter.

♥ Nutella Brownies er fine å fryse og tiner raskt!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nutella-brownies-med-kun-3-ingredienser