Brownies med krydder og hvit sjokolade



Ingredienser

200 g smør
200 g kokesjokolade
4 egg
250 g sukker
250 g hvetemel
1 ts bakepulver
1 ts kanel
1 ts ingefær
0,5 ts nellik
1/4 ts pepper
125 g korinter
100 g valnøtter
150 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett hakket sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker lett sammen med en stålvisp (det er ikke nødvendig å piske eggedosis). Rør i sjokoladesmøret. Sikt i mel, bakepulver og krydder. Bland i korinter og hakket hvit sjokolade og eventuelt hakkede valnøtter.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 35 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løft kaken ut av formen og del kaken opp i passe store serveringsstykker.

Tips

Kakestykkene egner seg godt til frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-krydder-og-hvit-sjokolade