Brownies med fløte

Ingredienser



1 dl matfløte
50 g smør
200 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
2,5 dl sukker
3 egg
1 ss vaniljesukker
2 dl hvetemel
2 dl hakkede valnøtter

Fremgangsmåte

Varm opp fløte og smør i en middels stor kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn. Rør i sukker, sammenpiskede egg, vaniljesukker og mel. Bland til du får en jevn deig. Tilsett hakkede valnøtter til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Avkjøl kaken helt i formen og gjerne over natten. Løft kaken ut av formen og skjær den opp i firkanter.

Tips

Pass på at du ikke steker kaken for lenge. Den skal ha en klebrig konsistens i midten!

Kakestykkene er kjempefine å fryse.

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

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