Brownies ekspress (med valnøtter)



Ingredienser

150 g smør
3 dl sukker
2 store egg
2 ts vaniljesukker
4 ss kakao
1,5 dl hvetemel
2 ss hakkede valnøtter

Pynt:
150 g lys kokesjokolade
3 ss fløte
valnøttkjerner

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en middels stor kjele. Ta kjelen av platen. Rør i sukker, vaniljesukker og kakao. Bland deretter i sammenpiskede egg. Rør til slutt i hvetemelet og hakkede valnøtter (se tips).

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i 12-15 min (kaken skal fortsatt virke myk og fuktig i midten). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv den ut av formen og fjern bakepapiret.

Før servering smeltes kokesjokoladen sammen med fløte over svak varme. Legg en klatt sjokolade på hver kake og fest en valnøttkjerne i sjokoladen. Sett kjølig til sjokoladen har stivnet.

Tips

Browniesene er ypperlige å fryse uten pynten, men kan også fryses etterpå.

Valnøttene kan utmerket godt sløyfes om du ønsker nøttefrie kaker.

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

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