Floating Brownie



Ingredienser

Browniedeig:
125 g hvetemel
160 g sukker
1 ts bakepulver
3 ss kakao
1 dl melk
1 ts vaniljeessens
50 g smeltet smør

Dryss:
1 dl sukker
1 dl brunt sukker
0,5 dl kakao

Til slutt:
2,5 dl sterk, kokende varm kaffe

Fremgangsmåte

Bland alt til sjokoladedeigen. Det skal bli en nokså tykk deig.

Ha deigen i en smurt, liten, ildfast form (ca 1 liter). Bland sammen drysset og strø over deigen med en spiseskje.

Hell så over kokende varm, sterk kaffe.

Settes straks i varm ovn og stekes midt i ovnen ved 180°C i 30 min.

Server kaken varm og nystekt, gjerne med krem eller vaniljeis!

Tips

Denne kaken bør absolutt spises nystekt og varm. Den inneholder mye sukker og blir seig og hard når den er kald.

Eventuelle rester kan varmes opp i mikro.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/floating-brownie