American Brownies

Ingredienser



- ♥ 150 g smør
- ♥ 300 g kokesjokolade
- ♥ 3 store egg
- ♥ 4 dl sukker
- ♥ 3 ts vaniljesukker
- ♥ 5 ss kakao
- ♥ 2,25 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smør i en liten kjele. Tilsett kokesjokolade og la den smelte i smøret. Ta kjelen av platen.

Pisk egg og sukkeret luftig med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Pisk deretter inn i sjokoladesmøret. Sikt i mel, kakao og vaniljesukker. Rør deigen raskt sammen.

Ha deigen i en liten langpanne (ca 20x30 cm) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 min. Kaken skal fortsatt virke litt rå i midten. Avkjøl kaken i formen før den deles opp i små serveringsstykker.

Tips

Oppskriften gir nokså lav kake, hvilket er meningen.

Kaken er fin å fryse, men er så god at den spises opp med en gang:-)

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

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