White Chocolate Fudge Brownies



Ingredienser

3 store egg
1 dl sukker
185 g smør
375 g hvit sjokolade
1 ss vaniljeessens
3,5 dl hvetemel
1,5 dl mørke chocolate chips (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker. Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn. Rør i vaniljeessens. Ha dette så i eggedosisen. Bland deretter i hvetemelet til en jevn deig. Vend i chocolate chips (eller hakket kokesjokolade) til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35 min. Avkjøl kaken i formen. Løft den ut av formen ved å ta tak i bakepapiret og del opp i passe store firkanter.

Tips

Amerikanske chocolate chips fås blant annet kjøpt i butikkene til Meny. Uansett går det like fint å bruke grovt hakket kokesjokolade (150 g) eller å bruke norsk, mørke sjokoladelinser (fra Freia) eller oppdelte mokkabønner.

Kakestykkene holder seg myke lenge om de oppbevares kjølig og innpakket i plast. De er også fine å fryse og tiner nokså raskt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/white-chocolate-fudge-brownies