Brownies for Brownie Lovers



Ingredienser

300 g smør
300 g kokesjokolade
430 g sukker
2,5 ts vaniljeessens
5 store egg
200 g hvetemel
350 g valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker luftig. Rør inn vaniljeessens og det avkjølte sjokoladesmøret. Bland i hvetemel til en jevn deig. Vend til slutt i hakkede valnøtter.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 min. Avkjøl kaken en stund i langpannen før den deles opp i serveringsstykker.

Tips

Kaken på bildet er laget med vanlig kokesjokolade, men bruk gjerne kokesjokolade med 70% kakaoinnhold for ekstra god smak.

Hvis du vil steke kaken i liten langpanne, må du øke steketiden til 45 min. Kaken vil da fortsatt virke rå i midten. Steker du kaken i liten langpanne, må den stekte kaken

avkjøles i formen over natten i kjøleskapet. Da stivner den i konsistensen og kan skjæres i firkanter uten at den går i stykker.

Brownies er supre å fryse!

- -

THE BROWNIE POEM

Melt the chocolate, the margarine too
There's nothing easier we can do
Mix them together then let it cool
Soon the kids can take these to school

Add sugar, eggs and baking powder
Happy kids will laugh much louder
Stir in nuts and vanilla extract
All made with love and that's a fact

Now bake it at three fifty degrees
The taste will bring them to their knees

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

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