Lyse brownies med Oboy og sjokoladebiter



Ingredienser

♥ 6 egg
♥ 4 dl sukker
♥ 6 dl Oboy sjokolademelkpulver (se tips)
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 300 g smør
♥ 6 dl hvetemel
- -
♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker godt sammen med en stålvisp (det er ikke meningen at du skal piske eggedosis). Rør i Oboy sjokolademelkpulver og vaniljeekstrakt. Smelt smøret og bland i vekselsvis med melet til du får en klumpfri deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Dryss over hakket kokesjokolade.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 minutter (den skal fortsatt virke litt bløt). Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald før du deler den opp i passe store firkanter.

Tips

♥ Du skal kun bruke sjokolademelkpulveret i kaken, altså ikke flytende sjokolademelk, men kun pulveret. I stedet for Oboy sjokolademelkpulver går det fint

å bruke Nesquick.

♥ Du kan bruke enten lys eller mørk kokesjokolade på toppen av kaken.

♥ Halv oppskrift passer til liten langpanne (ca 20 x 30 cm).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lyse-brownies-med-oboy-og-sjokoladebiter