Adorable, Lovable Chocolate Brownies

Ingredienser



Chocolate Brownies:
200 g smør
200 g mørk sjokolade (70%)
4 store egg
5 dl sukker
1,5 dl hvetemel
3 ss kakao
3 ts vaniljesukker

Pynt:
melisdryss (se tips)

Fremgangsmåte

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

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør i sjokoladesmøret. Sikt mel, kakao og vaniljesukker og bland i til en jevn deig.

Ha deigen i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min (kaken skal fortsatt virke bløt).

Ta kaken ut av ovnen og la den stå i kjøleskapet i et par timer (eller over natten) så den stivner i konsistensen.

Løft kaken ut av langpannen og del den opp i passe store firkanter. Dryss eventuelt over melis til pynt (se tips).

Tips

Det er meget viktig at du ikke steker kaken for lenge, for da mister den sin bløte konsistens. Kaken ser ikke gjennomstekt ut når du tar den ut av ovnen, men stivner når den har stått lenge nok i kjøleskapet (smøret og sjokoladen i kaken vil da blir hardt og gjøre at kaken blir fast i konsistensen).

Den skjønne pynten på browniesene du ser på bildet lager du enkelt ved hjelp av stensiler med kjærlighetsmotiv. Fås blant annet kjøpt i nettbutikken til www.cacas.no i merket Wilton. Bare legg stensilen på browniesstykket og sikt over melis. Fjern stensilen forsiktig og vips har du "Adorable, Lovable Chocolate Brownies":-)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/adorable-lovable-chocolate-brownies