Mini Brownies

Ingredienser



80 g smør
120 g kokesjokolade (70%)
2 egg
100 g sukker
80 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn. Pisk egg og sukker luftig med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Rør i sjokoladesmøret og deretter hvetemelet.

Spray silikonformen med formfett (se tips om du bruker annen type form). Fyll deigen i formene ved hjelp av to skjeer.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min. La kakene avkjøles litt i formen før de hvelves ut. Pynt etter ønske.

Tips

Mini Brownies formen fra Lékué er laget av silikonmateriale, er rød og selges i de fleste velassorterte kjøkkenutstyrsforretninger. Det fine med denne formen er at alle browniesbitene blir like store.

Alternativt kan du bruke en liten, firkantet form (ca 15x15 cm) i stedet, og dele opp kaken i små firkanter etter at den er stekt og avkjølt. Husk da å ha bakepapir i

bunnen av formen.

Browniesene på bildet er pyntet med ferdigkjøpt melisglasur på tube og kakestrøssel fra Dr Oetker (fås kjøpt i de store matvarebutikkene, blant annet Coop Mega).

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

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