Brookies (Brownies & Cookies)



Ingredienser

Browniedeig:
♥ 3 egg
♥ 4 dl sukker
♥ 175 g smør
♥ 80 g kakao
♥ 120 g hvetemel
♥ 250 g kokesjokolade

Cookiesdeig:
♥ 175 g smør
♥ 3 dl brunt sukker
♥ 1 egg
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 2 ss melk
♥ 1 ts salt
♥ 1 ts natron
♥ 0,5 ts kanel
♥ 4 dl hvetemel
♥ 350 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Browniedeig:
Visp egg og sukker sammen.

Smelt smøret. Ha i kakaopulveret og rør til det løses opp i smøret. Bland sjokoladesmøret med eggeblandingen.

Vend inn hvetemelet.

Hakk kokesjokoladen grovt (eller bruk chocolate chips) og bland dette inn i deigen.

Fordel deigen i bunnen av en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm).

Cookiesdeig:
Pisk mykt, romtemperert smør, brunt sukker og egget sammen til blandingen blir luftig.

Pisk inn vaniljeekstrakt, melk, salt, natron og kanel.

Bland inn hvetemelet til en jevn deig.

Hakk kokesjokoladen grovt (eller bruk chocolate chips) og bland dette inn i deigen.

Bruk to spiseskjeer og fordel cookiesdeigen over browniesdeigen i langpannen i små klatter slik at du får cookiesdeigen jevnt utover.

Steking og servering:
Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 minutter. Kaken skal bli gyllen på overflaten, men vil fortsatt virke ustekt i midten.

Ta kaken ut av ovnen og avkjøl i romtemperatur. Sett formen deretter i kjøleskapet og la kaken stå i kjøleskapet i minst 5 timer og gjerne over natten. Kaken vil da bli fast i konsistensen.

Løft kaken ut av formen og del kaken i firkanter med en stor, skarp kniv.

Tips

♥ Jeg brukte her vanlig kokesjokolade som jeg hakket i grovt. Du kan gjerne bruke ferdigkjøpte amerikanske chocolate chips (eller sjokoladeknapper) hvis du får tak i det.

♥ Vær nøye på at du ikke steker kaken for lenge. Det er viktig for at kaken skal få en myk og deilig konsistens. Som beskrevet ovenfor, vil kaken virke ustekt i midten når den tas ut av ovnen, men den vil stivne når den blir skikkelig kald. Derfor er det viktig å la kaken stå lenge i kjøleskapet (jeg pleier å la den stå der over natten) før den tas ut av langpannen.

♥ Kakestykkene er kjempefine å fryse!

♥ Ønsker du å lage porsjonskaker, kan du sette muffinsformer i muffinsbrett og fylle i først browniesdeig og deretter en god klatt cookiesdeig. Samme steketemperatur og steketid som nevnt ovenfor.

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

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