Det søte liv...

Brownies med bringebær og Oreo

Ingredienser



- ♥ 300 g smør
- ♥ 400 g kokesjokolade
- ♥ 6 egg
- ♥ 8 dl sukker
- ♥ 5 dl hvetemel
- ♥ 5 ts vaniljesukker
- ♥ 1,5 dl kakaopulver
- ♥ 250 g bringebær
- ♥ 300 g Oreo

Fremgangsmåte

Smelt smør i en liten kjele. Tilsett kokesjokolade og la den smelte i smøret. Ta kjelen av platen.

Pisk egg og sukkeret luftig med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Pisk deretter inn i sjokoladesmøret. Sikt i mel, kakaopulver og vaniljesukker. Rør deigen raskt sammen. Den skal bli nokså tykk i konsistensen.

Fordel deigen jevnt utover i en stor langpanne (ca 30 x 40 cm) med bakepapir i bunnen.

Trykk bringebærene lett ned i deigen.

Hakk Oreokjeksene og dryss over.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25-30 minutter. Kaken skal fortsatt virke litt rå i midten. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald før den deles opp i firkantete

serveringsstykker. Oppbevares i en boks i kjøleskapet.

Tips

♥ Merk at browniesene kommer til å virke bløte og ustekte mens kaken er varm. Vent derfor til den er kald før du deler den opp. Når kakestykkene får stått kaldt i noen timer, vil de få en deilig konsistens!

♥ Browniesene er fine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-bringebaer-og-oreo