Melkesjokolade-brownies



Ingredienser

- ♥ 200 g smør
- ♥ 300 g melkesjokolade
- ♥ 4 egg
- ♥ 1,5 dl sukker
- ♥ 1 dl brunt sukker
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 3 dl hvetemel
- ♥ 100 g melkesjokolade, hakket

Pynt:

- ♥ 1 ss melis
- ♥ 1 ss kakaopulver

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett 300 g melkesjokolade oppdelt i biter. La sjokoladen smelte på svak varme og rør blandingen jevn. Avkjøl.

Visp egg, hvitt og brunt sukker og vaniljeekstrakt lett sammen (det er ikke meningen å piske eggedosis). Bland inn den avkjølte smør- og sjokoladeblandingen. Tilsett hvetemelet og rør deigen jevn. Hakk 100 g melkesjokolade i biter og vend sjokoladebitene inn i deigen til slutt.

Fordel deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30-35 minutter (kaken skal bare så vidt være gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen.

Løft kaken ut av formen og del den i firkanter. Gi kakestykkene et lett dryss av melis og kakaopulver før servering.

Tips

♥ Det er viktig at du ikke steker kaken for lenge for å få den rette, myke konsistensen på kaken. Husk at den blir fastere ved avkjøling.

♥ Kakestykkene er fine å fryse og tiner raskt.

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

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