Det søte liv...

Victoria Beckham's Brownies



Ingredienser

♥ 250 g smør
♥ 400 g sukker
♥ 50 g kakao
♥ 4 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 200 g hvetemel
♥ 0,5 ts bakepulver

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en middels stor kjele (den må være stor nok til at du kan røre deigen sammen i kjelen).

Tilsett sukker og kakao og rør så dette blander seg jevnt med smøret.

Ta kjelen av platen. Visp eggene lett sammen og rør dem deretter i kjelen sammen med vaniljeekstrakt.

Sikt hvetemel og bakepulver og bland dette inn i deigen

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

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 20 minutter (se tips).

Avkjøl kaken i formen før den deles i biter. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Oppskriften inneholder nokså mye sukker, og det er nok meningen for det gjør at kakebitene blir herlig småseige i konsistensen.

♥ Det er viktig at denne kaken ikke steker for lenge, ellers kan den bli tørr. Det er meningen at kakestykkene skal være litt bløte i midten.

♥ Brownies er kjempefine å fryse.

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

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