Slutty Brownies



Ingredienser

Cookie-deig:
♥ 175 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 200 g brunt sukker
♥ 2 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts natron
♥ 350 g hvetemel
♥ 200 g chocolate chips (se tips)

Oreo:
♥ 20-25 stk Oreos (se tips)

Sjokoladebrownie:
♥ 150 g smør
♥ 150 g kokesjokolade
♥ 40 g kakao
♥ 3 egg
♥ 200 g sukker
♥ 75 g hvetemel
♥ 225 g chocolate chips (se tips)

Fremgangsmåte

Cookie-deig:
Pisk mykt, romtemperert smør sammen med hvitt og brunt sukker. Tilsett eggene og vaniljeekstrakt, og pisk videre til en luftig smørkrem. Bland inn natron og

deretter hvetemelet. Kna så inn chocolate chips. Det skal bli en smidig og nokså kompakt cookie-deig.

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

Oreos:
Dekk cookie-deigen i langpannen med hele Oreokjeks. Press kjeksen lett ned i cookiedeigen.

Sett formen i fryseren i 30 minutter.

Sjokoladebrownies:
Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett oppdelt kokesjokolade og kakaopulver. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland inn sjokoladesmøret. Vend så inn hvetemelet. Bland til slutt inn chocolate chips.

Ta formen ut av fryseren og hell browniedeigen over Oreokjeksene i formen. Jevn til overflaten.

Steking og servering:
Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25-30 minutter (se tips).

La kaken avkjøles i langpannen, gjerne i kjøleskapet over natten (se tips), før den deles i frekke firkanter.

Tips

♥ Vær nøye på å ikke steke kaken for lenge. Den skal ikke virke gjennomstekt når den tas ut av ovnen. Det er meningen at kaken skal beholde en "fudgy" konsistens, og for å få til det må kaken fortsatt virke litt ustekt når den tar ut av ovnen. Den stekte kaken blir fastere i konsistensen når den har fått stått kjølig en stund. La den gjerne stå i kjøleskapet over natten, så er du sikker på at den er fast i konsistensen, før du løfter kaken ut av langpannen og deler den i firkanter.

♥ 20-25 Oreo-kjeks tilsvarer ca. 1,5 pakke, så kjøp 2. Husk at kjeksene skal brukes hele, inklusive den hvite kremen inni.

♥ Får du ikke tak i chocolate chips eller sjokoladeknapper, går det like greit å bruke grovt hakket kokesjokolade.

♥ Needless to say - dette er en nokså mektig kake, så ikke del kaken i for store biter.

♥ Kakebitene holder seg myke i flere dager om de pakkes godt inn i plast og er også kjempefine å fryse.

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

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