Brownies med Kvikk Lunsj Biter

Ingredienser



♥ 300 g smør
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 6 egg
♥ 6 dl sukker
♥ 4 dl hvetemel
♥ 400 g Kvikk Lunsj Biter (3 pk)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smør. Tilsett kokesjokolade oppdelt i biter og la sjokoladebitene smelte i det varme smøret. Rør blandingen glatt og klumpfri.

Pisk egg og sukkeret til tykk eggedosis. Pisk deretter inn i sjokoladesmøret.

Bland inn hvetemelet.

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

Fordel Kvikk Lunsj Biter oppå. Trykk bitene lett ned i deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 minutter.

Kaken skal fortsatt virke litt rå i midten. Avkjøl kaken i langpannen før den skjæres opp i serveringsstykker.

Sikt over litt melis før servering.

Tips

♥ Kvikk Lunsj Biter selges i poser på 130 gram. Jeg brukte 3 slike poser til denne kaken.

♥ Du kan også bruke vanlig Kvikk Lunsj. Brekk da opp stripene og legg dem oppå kakedeigen.

♥ Pass på at du ikke steker kaken for lenge, for det er meningen at den skal være litt bløt i midten.

♥ Oppskriften er beregnet til stor langpanne. Du kan halvere oppskriften og bruke liten langpanne (ca. 20 x 30 cm).

♥ Kakene kan oppbevares i flere dager i kjøleskapet. Også kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-kvikk-lunsj-biter