



## Brownies med peanøtter og kanel

### Ingredienser

300 g smør  
300 g kokesjokolade  
6 store egg  
6 dl sukker  
4 dl hvetemel  
4 ts vaniljesukker  
2 ts bakepulver  
2 ts kanel  
100 g peanøtter  
100 g kokesjokolade



[detsotliv.no](http://detsotliv.no)

### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele og ta kjelen av platen. Brekk opp 300 g kokesjokolade i biter og ha i det varme smøret. Rør til sjokoladen har smeltet.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Rør inn sjokoladesmøret. Sikt sammen det tørre og bland i. Til slutt tilsettes grovt hakkede peanøtter og 100 g kokesjokolade.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20-30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Del opp i firkanter.

### Tips

Du kan bruke både saltede og usaltede peanøtter til denne oppskriften.

"Browniesene" holder seg myke i mange dager dersom de pakkes inn i plast. De kan også fryses.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-peanotter-og-kanel>