



Brownies med dadler

Ingredienser

100 g smør
300 g brunt sukker
150 g kokesjokolade
2 egg
1 ts bakepulver
150 g hvetemel
100 g dadler (u/sten)
100 g valnøtter



Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Ha i brunt sukker og kokesjokoladen oppdelt i biter. Rør til alt er smeltet. Avkjøl til blandingen er lunken. Pisk så inn eggene med en stålvisp. Bland så i hvetemel som er siktet sammen med bakepulver. Til slutt tilsettes hakkede dadler og valnøtter.

Ha deigen i en bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 25 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og del opp i små firkanter.

Tips

"Brownies med dadler" holder seg myke lenge dersom de pakkes inn i plast. Kakene er også kjempefine å fryse.

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

Source URL:

<http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-dadler>