



## Brownies med mandler

### Ingredienser

6 store egg  
6 dl sukker  
300 g smør  
9 ss kakao  
1 ts bakepulver  
6 ts vaniljesukker  
3 dl hvetmel  
350 g mandler



### Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp i en stor bakebolle (det er ikke nødvendig å piske eggedosis). Smelt smøret. Bland kakao med smøret til den har løst seg opp. Avkjøl noe og rør dette deretter i eggedosisen. Sikt sammen hvetemel, vaniljesukker og bakepulver og bland inn i deigen. Rør med stålvisp til deigen er klumpfri. Tilsett til slutt grovt hakkede mandler (gjøres raskt i food processor).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-40 min. Kaken skal fortsatt kjøles litt myk i konsistensen. Avkjøl kaken helt i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store firkanter.

### Tips

"Brownies med mandler" er kjempefine å fryse!

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

---

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