



## Cappuccino Brownies

### Ingredienser

225 g smør  
2,5 dl lysebrunt sukker  
4 store egg  
2 ts bakepulver  
1 ts kakao  
3,5 dl hvetemel  
3 ss pulverkaffe  
2 ss varmt vann



### Hvit sjokoladekrem:

50 g smør  
100 g hvit sjokolade  
3 ss melk  
4 dl melis

### Pynt:

kakaodryss

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med lysebrunt sukker. Pisk inn eggene. Sikt i mel, kakao og bakepulver og bland til en jevn deig. Rør pulverkaffe ut i varmt vann og ha i til slutt. Deigen skal bli glatt og klumpfri.

Ha deigen i en bakepapirkledd liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30-35 min (se tips).

Smelt smør, melk og hvit sjokolade over svak varme. Ta kjelen av platen og rør i melis til en glatt krem. Smør glasuren over kaken. Sikt over littegrann kakao og del kaken opp i passe store firkanter.

Så er kaken klar til å nyttes!

### Tips

For å få den rette konsistensen er det viktig at kaken ikke steker for lenge for da blir den tørr, men akkurat lenge nok til at den er gjennomstekt. Sjekk med kakenål ved å stikke i midten av kaken på slutten av steketiden.

"Cappuccino Brownies" er fine å fryse!

Oppskriften er hentet fra boken "Blissful Brownies" (2009). Den finnes også oversatt til norsk: "Deilige brownies", Spektrum forlag 2009.

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppeskift/cappuccino-brownies>