



---

## Brownies uten nøtter

### Ingredienser

400 g kokesjokolade  
200 g smør  
7 egg  
7 dl sukker  
5 dl hvetemel  
4 ts vaniljesukker

### Fremgangsmåte

Smelt smør og sjokolade i en kjele.

Avkjøl til lunken. Rør sammen egg

og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemel og vaniljesukker. Rør raskt sammen til en jevn deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-35 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i firkanter.

### Tips

Kaken er svært holdbar innpakket i plast i kjøleskapet. Browniesene er også ypperlige å fryse!



© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](https://dev.detsoteliv.no/brownies-uten-notter)

---

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/brownies-uten-notter>