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.

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