Brownies med sjokoladebiter



Ingredienser

500 g smør
10 dl sukker
5 ss kakao
7 egg
8 dl hvetemel
2 ts vaniljesukker
125 g sjokoladedråper (1 pk)

Pynt:
200 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl. Ha smøret i en bakebolle og bland i kakao og sukker. Visp inn ett egg om gangen med en stålvisp. Bland i hvetemel og vaniljesukker. Rør til slutt i sjokoladedråpene.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30X40 cm). Hakk kokesjokoladen grovt og dryss over kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i passe store firkanter.

Tips

Du kan bytte ut sjokoladedråpene med 100-150 g hakket kokesjokolade.

"Brownies med sjokoladebiter" er ypperlige å fryse ned.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brownies-med-sjokoladebiter