Brownies med Baileys

Ingredienser



300 g smør
200 g kokesjokolade
100 g lys kokesjokolade
6 store egg
7 dl sukker
6,5 dl hvetemel
1 dl Baileys-likør

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i den mørke kokesjokoladen (2 plater) og la den smelte i smøret. Rør blandingen jevn. Avkjøl. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemel. Tilsett Baileys. Rør raskt sammen til en jevn og klumpfri deig. Hakk den lyse kokesjokoladen og bland inn i deigen til slutt.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del opp i firkanter.

Tips

"Brownies med Baileys" er holdbare i kjøleskapet innpakket i plast og er kjempefine å fryse!

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

Source URL:

https://dev.detsoteliv.no/brownies-med-baileys