Brownies med Cuba

Ingredienser



300 g smør
10 stk Cuba-sjokolader
6 store egg
7 dl sukker
6 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i Cuba-sjokoladen i kjelen med smøret og rør om på svak varme til blandingen er jevn og helt smeltet. Avkjøl. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemel. Rør raskt sammen til en jevn og klumpfri deig.

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 Cuba" holder seg myke lenge i kjøleskapet hvis du pakker dem inn i plast. Du kan også fryse ned kaken.

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

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