Brownies med M-sjokolade



Ingredienser

300 g smør
400 g melkesjokolade
6 store egg
7 dl sukker
6 dl hvetemel
350 g M-sjokolade (ca 1,5 stor pose fra Freia)

Glasur:
400 g melkesjokolade (2 store plater)
2 dl kremfløte

Pynt:
100 g M-sjokolade (ca 0,5 stor pose fra Freia)

Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i melkesjokolade oppdelt i biter 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. Tilsett til slutt grovt hakket M-sjokolade (del hver nøtt i ca 3 biter).

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.

Kok opp kremfløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Ha i melkesjokolade i biter og la sjokoladen smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og la den avkjøle til den er lunken, men ikke helt kald. Smør glasuren over kaken og del kaken opp i passe store stykker. Pynt hvert stykke med 1 M-sjokoladenøtt.

Tips

"Brownies med M-sjokolade" holder seg myke lenge i kjøleskapet hvis du pakker dem inn i plast.

Du kan også fryse ned kaken. La da kaken stå i kjøleskapet til glasuren har stivnet helt før du har kakestykkene i fryseposer. Da unngår du glasursøl.

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

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