Brownies

Ingredienser



200 g kokesjokolade (se tips)
200 g smør
4 dl sukker
4 egg
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Brekk opp sjokoladen og ha i kjelen med smøret. La sjokoladen smelte på svak varme og rør blandingen jevn. Avkjøl.

Rør sammen egg og sukker i en bakebolle med en stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i den avkjølte smør- og sjokoladeblandingen.

Sikt i hvetemel og bakepulver og rør deigen jevn.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175 °C i 30-40 minutter (tilpass steketiden til ovnen din, kaken skal bare såvidt være gjennomstekt).

Avkjøl kaken helt i formen (se tips).

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del opp kaken i firkanter.

Tips

♥ Det er viktig for å få rett konsistens på kaken at den ikke steker for lenge. Kaken kan godt virke litt flytende og ustekt når den er ferdig. Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles i kjøleskapet til den er HELT kald (la kaken gjerne stå i kjøleskapet over natten). Da stivner kaken og får perfekt konsistens!

♥ Bruk gjerne mørk kokesjokolade (opp til 70% kakaoinnhold), hvis du liker ekstra intens sjokoladesmak. Jeg pleier å gjøre det. Alternativt kan du øke mengden kokesjokolade til 300 gram eller kombinere 200 g kokesjokolade med 1-2 ss kakaopulver.

♥ Brownies er fine å fryse og tiner nokså raskt.

For flere oppskrifter på "Brownies" som heller ikke inneholder nøtter eller andre spesielle smakstilsetninger, se oppskrift på f.eks. "Brownies uten nøtter", "Brownies med melkesjokolade" og "Kakaobrownies", som er til stor langpanne. Se også "Brownies med sjokoladebiter" eller "Mokkabrownies". Alle disse oppskriftene er også KNALLGODE!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brownies