Jordbærbrownies

Ingredienser



200 g smør
200 g kokesjokolade
3 egg
3 dl sukker
2,5 dl hvetemel

250 g jordbær (1 kurv)
1 ss sukker

Fremgangsmåte

Smelt smør i en liten kjele. Brekk i sjokoladen og la den smelte i smøret. Rør blandingen jevn og avkjøl.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend i siktet hvetemel og sjokoladesmøret. Rør deigen forsiktig sammen.

Ha deigen jevnt utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). (La bakepapiret stikke opp langsmed sidene, slik at du etterpå kan løfte kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret.) Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min.

Skjær imens jordbærene opp i skiver.

Ta den halvstekte kaken ut av ovnen. Legg jordbærskivene jevnt utover oppå kaken. Strø over litt sukker. Sett kaken tilbake i ovnen og stek videre ved 200°C på midterste rille i 15 min til. Avkjøl kaken helt i formen.

Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret i sidene. Del kaken opp i passe store firkanter.

Tips

"Jordbærbrownies" er fine å fryse.

Serveringstips: Spis "Jordbærbrownies" gjerne lunkne (varm dem f.eks. litt i mikro rett før servering) sammen med jordbæris og sjokoladesaus (f.eks. sjokoladetopping fra Freia). Eller spis dem med vaniljeis og rørte jordbær eller jordbærsaus laget av moste jordbær og litt melis. NAM!

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

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