Brownies med peanøtter og kanel

Ingredienser



300 g smør
300 g kokesjokolade
6 store egg
6 dl sukker
4 dl hvetemel
4 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
2 ts kanel
100 g peanøtter
100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele og ta kjelen av platen. Brekk opp 300 g kokesjokolade i biter og ha i det varme smøret. Rør til sjokoladen har smeltet.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Ha eggedosisen i en stor bakebolle. Rør inn sjokoladesmøret. Sikt sammen det tørre og bland i. Til slutt tilsettes grovt hakkede peanøtter og 100 g kokesjokolade.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20-30 min. Avkjøl kaken helt i formen. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Del opp i firkanter.

Tips

Du kan bruke både saltede og usaltede peanøtter til denne oppskriften.

"Browniesene" holder seg myke i mange dager dersom de pakkes inn i plast. De kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brownies-med-peanotter-og-kanel