Brownies med mandler

Ingredienser



6 store egg
6 dl sukker
300 g smør
9 ss kakao
1 ts bakepulver
6 ts vaniljesukker
3 dl hvetmel
350 g mandler

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg og sukker med en stålvisp i en stor bakebolle (det er ikke nødvendig å piske eggedosis). Smelt smøret. Bland kakao med smøret til den har løst seg opp. Avkjøl noe og rør dette deretter i eggedosisen. Sikt sammen hvetemel, vaniljesukker og bakepulver og bland inn i deigen. Rør med stålvisp til deigen er klumpfri. Tilsett til slutt grovt hakkede mandler (gjøres raskt i food processor).

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-40 min. Kaken skal fortsatt kjennes litt myk i konsistensen. Avkjøl kaken helt i formen.

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

Tips

"Brownies med mandler" er kjempefine å fryse!

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

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