Brownies med kokos



Ingredienser

300 g smør
8 ss kakao
5 store egg
7 dl sukker
1 ss vaniljesukker
4 dl hvetemel
4 dl kokos

Glasur:
0,5 dl kremfløte
200 g kokesjokolade

Pynt:
kokos

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Rør i kakao til den har løst seg opp i det varme smøret. Avkjøl til blandingen er lunken.

Pisk sammen eggene og sukkeret med en ballongvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Rør i det lunkne sjokoladesmøret. Bland så i vaniljesukker og hvetemel og rør med stålvispen til deigen er glatt og klumpfri. Ha i kokos til slutt.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 25-30 minutter. Avkjøl kaken helt i langpannen. Hvelv den deretter ut av langpannen og fjern bakepapiret. Del kaken opp i passe store

firkanter.

Til glasuren has kremfløten i en liten kjele. Gi fløten et kort oppkok og ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn.

Før servering kan kakestykkene glaseres med sjokoladeglasur og pyntes med et lite dryss av kokos.

Tips

Brownies med kokos egner seg kjempegodt til frysing og tiner raskt.

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

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