Brownies Wonderful



Ingredienser

400 g smør
12 toppede ss kakao
8 store egg
1 kg sukker
6 ts vaniljesukker
600 g hvetemel

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett kakao og rør til den har løst seg opp. Avkjøl blandingen til den lunken.

Pisk eggene og sukkeret sammen med en stålvisp (du trenger ikke å piske eggedosis). Rør inn sjokoladesmøret. Bland så inn vaniljesukker og til slutt hvetemelet. Deigen skal bli nokså tykk i konsistensen.

Kle en stor langpanne (ca 30x40 cm) med bakepapir og fordel deigen jevnt utover i langpannen. Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i 30-40 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del opp i passe store firkanter og sikt over melis før servering.

Tips

"Brownies Wonderful" holder seg myke i flere dager dersom de pakkes godt inn i plast. De er dessuten kjempefine å fryse.

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

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