

Brownie Bites

Ingredienser



200 g smør
6 ss kakao
4 egg
6 dl sukker
1 ts vaniljesukker
3 dl hvetemel
70 g valnøtter (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Ta kjelen av platen og rør i kakao. Avkjøl.

Pisk egg og sukker sammen med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Rør inn sjokoladesmøret. Bland så i vaniljesukker og melet. Rør til deigen er klumpfri. Vend til slutt i hakkede nøtter (nøttene kan fint sløyfes hvis du vil).

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 25 min. Avkjøl kaken helt i formen (gjerne i kjøleskapet over natten, se tips).

Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i små biter (ca 2x3 cm). Oppbevares kjølig.

Tips

Pass på å ikke steke kaken for lenge. Brownies skal ha en bløt og klebrig kjerne. Kaken virker litt ustekt når den tas ut av ovnen, men stivner i konsistensen når den

blir ordentlig kald. Det kan derfor være lurt å la kaken stå i kjøleskapet et par timer (eller over natten) før den tas ut av formen og deles opp i små biter.

"Brownie Bites" oppbevares i kjøleskapet, enten innpakket i plast eller i en plastboks/kakeboks. Bitene er også fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brownie-bites