# Brownies with a twist




### Ingredienser

3 store egg
270 g sukker
1 vaniljestang
125 g hvetemel

Til den mørke deigen:
100 g smør
100 g mørk sjokolade (70%)

Til den lyse deigen:
100 g smør
100 g hvit sjokolade
- -
5 stk Snickers (vanlig størrelse)

### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker luftig. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut belegget med svarte frø på innsiden. Ha dette i eggedosisen. Bland i hvetemelet. Del deigen i to like store deler.

I to små kjeler smeltes 100 g smør. Ta kjelene av platen. Tilsett oppdelt mørk sjokolade i den ene kjelen og oppdelt hvit sjokolade i den andre. Rør i kjelene til sjokoladen har løst seg opp.

Bland den smeltede, mørke sjokolade i den ene halvdelen med deig, og den smeltede, hvite sjokoladen i den andre halvdelen med deig.

Kle en liten langpanne (ca 20x30 cm) med bakepapir. Ha den mørke og hvite deigen i langpannen i klatter om hverandre så du får en marmorert kake.

Del hver Snickers opp i 10-12 biter. Stikk Snickersbitene ned i deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 20-25 min. Avkjøl kaken i formen før den løftes ut av formen. Del kaken opp i passe store firkanter.

### Tips

Kakestykkene er fine å fryse.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no hvis du vil se stort bilde av denne kaken.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/brownies-twist