Chocolate Fudge Brownies

Ingredienser



100 g smør
175 g sukker
75 g brunt sukker
125 g kokesjokolade
2 ss kakao
1 ss lys sirup
2 store egg
1 ss vaniljeessens
0,5 ts bakepulver
100 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en middels stor, tykkbunnet kjele. Ha i sukker, brunt sukker, oppdelt sjokolade, kakao og sirup. Rør til alt har smeltet skikkelig. Ta kjelen av platen og avkjøl i 10 minutter.

Visp egg og vaniljeessens sammen med en gaffel. Rør dette inn i sjokolademassen. Sikt mel og bakepulver og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd form (enten rund form 20 cm i diameter, eller liten firkantet form 20x20 cm, se tips).

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 20 min. Avkjøl kaken i formen i kjøleskapet til den er helt kald. Løft kaken ut av formen og del opp i små biter.

Tips

Merk at oppskriften er beregnet på en meget liten form (20x20 cm). Hvis du ikke har mindre form enn liten langpanne (ca 20x30 cm), må du øke oppskriften til følgende:

150 g smør
250 g sukker
120 g brunt sukker
200 g kokesjokolade
3 ss kakao
2 ss lys sirup
3 store egg
1,5 ss vaniljeessens
1 ts bakepulver
150 g hvetemel

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/chocolate-fudge-brownies