Brownies fra Boudin Bakery, San Francisco

Ingredienser



♥ 250 g smør
♥ 250 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
♥ 5 egg
♥ 7 dl sukker
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 200 g hvetemel
♥ 300 g pekannøtter eller valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg, sukker og vaniljeekstrakt til luftig eggedosis. Rør inn det avkjølte sjokoladesmøret. Bland i hvetemel til en jevn deig. Vend til slutt i hakkede pekannøtter.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 45 minutter (se tips). Avkjøl kaken i formen og la kaken stå i kjøleskapet i noen timer (eller gjerne over natten, se tips).

Løft kaken ut av formen og del den opp i passe store serveringsstykker.

Tips

♥ Det er mye sukker i denne oppskriften - 7 dl er ikke en skrivefeil 🙂 Mye sukker gjør at kaken får den litt klebrige konsistensen som den skal ha. For å balansere

med det høye sukkerinnholdet, bør sjokoladen være mørk og ha høyt kakaoinnhold.

♥ Det er viktig å ikke steke kaken for lenge. Den vil ikke virke gjennomstekt når steketiden er over. Kaken skal være fast på toppen og ha en flytende kjerne. Siden kaken er så bløt når den tas ut av ovnen, er det viktig at den må bli helt kald i langpannen før du tar den ut. Sett kaken gjerne i kjøleskapet over natten. Det er mye smør og sjokolade i oppskriften, og dette stivner når kaken blir helt kald slik at kaken lar seg løfte ut av formen uten at den går i stykker. Vil du ha bløt konsistens på kakene når du spiser dem, er det bare å la stykkene stå i romtemperatur i et par timer (eventuelt ha kakene noen sekunder i mikroen).

♥ Brownies fra Boudin Bakery er kjempefine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brownies-fra-boudin-bakery-san-francisco