Katharine Hepburn's Brownies



Ingredienser

120 g smør
60 g mørk sjokolade (70%)
200 g sukker
2 store egg
0,5 ts vaniljeekstrakt
30 g hvetemel
100 g valnøtter (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en tykkbunnet kjele.
Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret. Ha så i sukkeret, eggene og vaniljeessens. Pisk massen med stålvisp til den blir luftig. Vend så i hvetemelet og grovt hakkede valnøtter.

Ha deigen i en liten, kvadratisk form med bakepapir i bunnen. Formen skal være 20 x 20 cm (vil du bruke liten langpanne, må du øke oppskriften, se tipsfeltet nedenfor). Stek kaken midt i ovnen ved 165°C i 30-35 min. Den skal fortsatt være myk og fuktig. Avkjøl kaken helt i formen (gjerne et par timer eller over natten i kjøleskapet).

Løft kaken ut av formen og del den opp i små firkanter.

Tips

Valnøttene kan sløyfes hvis du ønsker.

Browniesene holder seg gode lenge om de oppbevares kjølig og innpakket i plast. De er også kjempefine å fryse.

Merk at denne originaloppskriften er beregnet på liten, firkantet form som er 20 x 20 cm. Hvis du vil lage kaken i vanlig, liten langpanne (ca. 20 x 30 cm), må du gange opp oppskriften med 1,5. Oppskriften blir da:

180 g smør
90 g mørk sjokolade (70%)
300 g sukker
3 store egg
1 ts vaniljeekstrakt
45 g hvetemel
150 g valnøtter

Bruk for øvrig samme fremgangsmåte og steketid.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/katharine-hepburns-brownies