Brownies med hvit sjokolade og valnøtter



Ingredienser

200 g smør
200 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
2 ss kakao
3,5 dl sukker
4 store egg
2 ts vaniljeekstrakt
2,5 dl hvetemel
2,5 dl valnøtter
150 g hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Del opp sjokoladen i mindre biter og ha oppi det smeltede smøret. Tilsett kakao og rør i blandingen til sjokoladen har smeltet.

Pisk egg, sukker og vaniljeekstrakt til blandingen er luftig. Vend i sjokoladesmøret. Bland så i hvetemelet til en jevn deig. Vend i grovt hakkede valnøtter og hvit sjokolade til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25-30 min. Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles i kjøleskapet over natten (eller i 1-2 timer i fryseren) til den har stivnet i konsistensen. Del kaken deretter opp i passe store firkanter.

Tips

Det er lurt å la kaken avkjøles skikkelig før du tar den ut av formen. Kaken er nokså myk og klissete når den tas ut av ovnen og det er slik den skal være for å få den rette fudgy konsistensen. Kaken stivner når den har stått kjølig en stund.

Brownies er fine å fryse og tiner raskt!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brownies-med-hvit-sjokolade-og-valnotter