Amerikanske brownies

Ingredienser



150 g smør
300 g kokesjokolade
3 store egg
4 dl sukker
3 ts vaniljesukker
5 ss kakao
2,25 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Smelt smør i en liten kjele. Tilsett kokesjokolade og la den smelte i smøret. Ta kjelen av platen.

Pisk egg og sukkeret luftig med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Pisk deretter inn i sjokoladesmøret. Sikt i mel, kakao og vaniljesukker. Rør deigen raskt sammen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (20x30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 min. Kaken skal fortsatt virke litt rå i midten. Avkjøl kaken i formen før den deles opp i små serveringsstykker.

Tips

Oppskriften finnes i kokeboken "Digg på fredag" (Schibsted forlag, 2012) - der Det søte liv står for dessertkapittelet:-)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/amerikanske-brownies