Nutella Caramel Hazelnut Brownies



Ingredienser

Brownies:
♥ 4 egg
♥ 5 dl sukker
♥ 2,5 ts vaniljeekstrakt eller vaniljeessens
♥ 150 g smør
♥ 1,5 dl kakao
♥ 1 ts bakepulver
♥ 3 dl hvetemel
- -
♥ 1,25 dl karamellsaus (se tips)

Pynt:
♥ 2,5 dl Nutella (se tips)
♥ 250 g hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker godt sammen med en stålvisp (det skal bli litt luftig, men du skal ikke piske så lenge at det blir eggedosis). Bland i vanilje.

Smelt smøret og løs opp kakaoen i det. Rør dette inn i eggeblandingen.

Sikt mel og bakepulver og bland i til slutt.

Ha halvparten av deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Ringle over rikelige mengder med karamellsaus, så deigen blir godt dynket .

Tenk på hvor digg det blir, og hell over litt karamellsaus til...

Fordel over resten av deigen og jevn til overflaten.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 30-40 min, eller til kaken er gjennomstekt i midten (sjekk med kakenål, men pass på å heller ikke oversteke kaken, den skal være myk og litt klebrig). Avkjøl kaken helt i langpannen før du løfter den ut av formen.

Til serveringen skjærer du kaken opp i firkanter i ønsket størrelse. Legg gjerne to og to på en asjett, for å få litt høyde på kaken. Varm Nutella i mikroen og hell over mye eller enda mer Nutella - alt etter smak.

Tips

♥ Jeg har her brukt karamellsaus på flaske (Freia) og ringlet den rett fra flasken på kakedeigen.

♥ Nutella er et sjokoladepålegg som fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. Det har noe mer flytende konsistens enn norsk Nugatti.

♥ Vær forberedt på at dette er mektige, gode saker. Godt med kald melk til!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/nutella-caramel-hazelnut-brownies