Brownies med valnøtter og vanilje



Ingredienser

♥ 200 g kokesjokolade
♥ 200 g smør
♥ 4 dl sukker
♥ 4 egg
♥ 1 vaniljestang
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ts bakepulver
♥ 150 g valnøtter

Pynt:
♥ 1 ss vaniljesukker

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Del sjokoladen i biter og ha sjokoladebitene i kjelen med smøret. La sjokoladen smelte på svak varme og rør blandingen jevn.

Rør sammen egg og sukker i en bakebolle med en stålvisp (ikke visp eggedosis). Skrap ut frøene fra vaniljestangen og tilsett i eggeblandingen. Bland deretter i den avkjølte smør- og sjokoladeblandingen.

Sikt i hvetemel og bakepulver og rør deigen jevn. Ha til slutt i grovt hakkede valnøtter.

Hell deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 30 minutter (kaken skal bare såvidt være gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen, og den må gjerne stå i kjøleskapet over

natten.

Løft kaken ut av formen ved å a tak i bakepapiret og del opp kaken i firkanter.

Sikt vaniljesukker over kakestykkene før servering.

Tips

♥ Det er viktig å ikke oversteke kaken for at den skal beholde sin bløte konsistens. Kaken blir fastere av å stå i kjøleskapet over natten.

♥ Mange synes kanskje at det virker rart å sikte vaniljesukker på kakestykkene, men sannheten er at vaniljesukker ikke er så veldig mye sterkere enn vanlig melis. Det passer best med vanlig vaniljesukker som er "melisaktig" i konsistensen og ikke ekte vaniljesukker til å drysse over kaken. Det går også veldig fint å drysse vanlig melis over kakene.

♥ Oppskriften er for liten langpanne. Har du bare stor langpanne, kan du bare doble oppskriften.

♥ Brownies holder seg svært godt i en kakeboks i kjøleskapet. Kaken egner seg også veldig godt til frysing. Gi kakestykkene et nytt dryss vaniljesukker før servering, så ser de fine og som nylagde ut!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-valnotter-og-vanilje