Brownies med kaffe

Ingredienser



♥ 4 egg
♥ 3,5 dl sukker
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 1 dl nøytral matolje (se tips)
♥ 1 ts salt
♥ 0,5 dl sterk kaffe
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 1,5 dl kakaopulver
♥ 3,5 dl hvetemel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Visp egg, sukker og vanilje sammen. Pisk inn olje og salt.

Varm opp kaffen (jeg bruker nytraktet kaffe), og smelt sjokoladen sammen med kaffen. Dette kan gjerne gjøres over vannbad eller i mikroen. Rør dette inn i eggeblandingen.

Vend inn kakaopulveret og hvetemelet. Det skal bli en nokså kompakt deig.

Ha kakedeigen i en firkantet form (ca. 20 x 20 cm) som er kledd med bakepapir.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 40 minutter. Kaken skal være gjennomstekt, men fortsatt litt bløt i midten.

Avkjøl kaken i romtemperatur før den løftes ut av formen og skjæres i firkanter.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Browniesene etter denne oppskriften lages med olje i stedet for smør, som gir en helt spesiell konsistens på kaken. Vær nøye på at du bruker olje med nøytral smak. Rapsolje og solsikkeolje er ok, men ikke bruk soyaolje eller olivenolje som setter smak på kaken.

♥ Jeg har stekt browniesene i en kvadratisk form (20 x 20 cm), som gir nokså høye kakestykker. Steketiden er tilpasset denne formen. Du kan alternativt bruke en liten langpanne (ca 20 x 30 cm). Det gir en lavere kake og du kan da redusere steketiden til 25-30 minutter.

♥ Pass på at du ikke oversteker kaken. Da mister den sin myke konsistens og blir tørr, og det er ikke slik denne kaken skal være. Dette skal bli supermyke og fudgy brownies med bløt kjerne.

♥ Brownies med kaffe holder seg gode i flere dager. Pakk dem inn i plast så de ikke blir tørre. Kakestykkene er kjempefine å fryse. Gi de tinte kakene et nytt melisdryss, så ser de som nylagde ut.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-kaffe