Browniekjeks (Brownie Cookies)



Ingredienser

♥ 40 g smør
♥ 400 g kokesjokolade
♥ 2 egg
♥ 150 g sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 50 g hvetemel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret sammen med 250 g av kokesjokoladen.

Pisk egg og sukker til eggedosis.

Vend det smeltede sjokoladesmøret inn i eggedosisen. Rør i vaniljeekstrakt.

Bland bakepulver med hvetemelet og vend dette inn i deigen.

Hakk resterende 150 g kokesjokolade i biter og bland raskt inn i deigen til slutt.

Sett deigen i kjøleskapet i 30 minutter slik at den blir fastere i konsistensen.

Ta den kalde deigen ut av kjøleskapet. Form runde kuler av deigen som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Ha ikke flere enn 9 kaker på hver plate, for de flyter noe utover under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 minutter. Kakene er ferdigstekte selv om de er veldig myke når de er varme. Trykk de stekte kakene litt flatere med en stekespade med en gang de er tatt ut av ovnen.

Avkjøl kakene på platen til de er kalde og stive. Flytt de deretter over på en rist.

Tips

♥ Det er viktig at Browniekjeksene ikke stekes for lenge, ellers mister de sin myke kjerne. Selv om kakene virker ustekte når de tas ut av ovnen, vil de bli mye fastere når de er avkjølt.

♥ Oppbevar Browniekjeks i en tett kakeboks, som gjerne kan stå litt kjølig. Disse kakene er også veldig fine å fryse, og de tiner raskt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/browniekjeks-brownie-cookies