Kris Jenner's Brownies (Kardashian style)



Ingredienser

♥ 30 g smør
♥ 120 g kokesjokolade
♥ 4 egg
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 400 g sukker
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 120 g hvetemel
♥ 100 g valnøtter
♥ 350 g chocolate chips (eller kokesjokolade, se tips)

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele eller i mikrobølgeovn. Tilsett grovt hakket sjokolade og smelt det sammen med smøret. Rør blandingen jevn.

Pisk sammen eggene og vaniljeekstrakt. Tilsett sukkeret litt og litt. Rør inn sjokoladesmøret. Bland så inn bakepulveret og deretter hvetemel.

Vend inn hakkede valnøtter og deretter chocolate chips (eller hakket kokesjokolade).

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm) og jevn til overflaten.

Stek kaken midt i ovnen ved 170°C i ca. 25 minutter (se tips).

La kaken avkjøles i kjøleskapet til den er helt kald (gjerne over natten, se tips). Løft kaken ut av langpannen og del kaken i firkanter.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Selve kakedeigen på disse browniesene blir temmelig lys, men kakene får likevel kjempegod sjokoladesmak på grunn av store mengder chocolate chips som vendes inn i deigen til slutt. 350 gram tilsvarer 1 pose. Jeg kjøper amerikanske chocolate chips hos Meny, og de kan også bestilles i nettbutikken til importøren Oluf Lorentzen **HER**. Alternativt går det også helt fint å bruke 350 g grovt hakket kokesjokolade.

♥ Kaken vil være nokså bløt når den tas ut av ovnen etter 25 minutter, så la den avkjøles til den er helt kald og stiv før du løfter den ut av formen og deler den i firkanter. Dersom du ønsker brownies som er mindre bløte enn mine på bildene her, er det bare å steke kaken i 5-10 minutter lenger.

♥ Kakebitene er kjempefine å fryse og tiner raskt. (Smaker også deilig når de er halvfrosne! □□)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kris-jenners-brownies-kardashian-style