Snoop Dogg's Bow Wow Brownies



Ingredienser

♥ 75 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 2 ss helmelk
♥ 270 g chocolate chips (se tips)
♥ 2 egg
♥ 0,5 ts vaniljeekstrakt
♥ 0,25 ts bakepulver
♥ 90 g hvetemel

Topping:
♥ 180 g chocolate chips (se tips)

Servering:
♥ vaniljeis
♥ sjokoladesaus

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en middels stor kjele. Tilsett sukker og melk, og varm opp blandingen til kokepunktet. Ta kjelen av platen og tilsett chocolate chips (eller hakket sjokolade, se tips). La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn.

Tilsett eggene og vaniljeekstrakt og visp kraftig, slik at dette blander seg godt inn i sjokoladen. Vend så inn bakepulver og til slutt hvetemelet.

Ha deigen i en kvadratisk form (20 x 20 cm) som er kledd med bakepapir. Jevn til overflaten og dryss så over masse chocolate chips (eller hakket sjokolade, se tips).

Stek kaken midt i ovnen ved 165°C i 25-30 minutter.

La kaken avkjøles i formen (se tips). Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret.

Del kaken i 6 store stykker. Server med vaniljeis og sjokoladesaus!

Tips

♥ Amerikanske chocolate chips fås kjøpt i noen velassorterte matbutikker (blant annet hos Meny og i nettbutikken til importøren **www.oluf.no**). Alternativt går det like greit å bruke andre varianter av sjokoladeknapper eller grovt, hakket kokesjokolade.

♥ Kaken vil være bløt når den tas ut av ovnen, men blir fastere i konsistensen når den er avkjølt. La kaken gjerne stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen. Da stivner den og blir lett å ta ut av formen.

♥ Kaken smaker best når den er romtemperert og bløt.

♥ Det går selvsagt fint å dele kaken i mindre stykker, men kjører du Snoop Dogg style, skal stykkene være store! □□

♥ Kakestykkene kan gjerne fryses og tiner raskt.

♥ Dette er en mektig kake med masse sjokolade, så det holder å lage kaken i form som ikke er større enn 20 x 20. Har du ikke kvadratisk form og vil gjøre om til liten langpanne (ca 20 x 30 cm), må du gange oppskriften med 1,5.

LITEN LANGPANNE:
♥ 115 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 3 ss helmelk
♥ 400 g chocolate chips (se tips)
♥ 3 egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 135 g hvetemel

Topping:
♥ 270 g chocolate chips (se tips)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/snoop-doggs-bow-wow-brownies