



Brownies



ca. 48 stk.



250 g smør
 150 g mørk chokolade (ca. 50% kakao) i små stykker
 4 æg (str. mellem)
 250 g sukker (ca. 3 dl)
 150 g hvedemel (ca. 2 1/2 dl)
 3 spsk kakao
 200 g hakkede valnødder

Bagetid: Ca. 35 min. ved 175°.

Fremgangsmåde:

Smelt smørret sammen med chokoladen i en gryde og lad det køle af. Pisk æg og sukker til en luftig "æggesnaps". Bland mel, kakao og valnødder sammen og vend det forsigtigt i "æggesnapsen". Vend den afkølede chokoladeblanding i. Hæld dejen i en smurt firkantet form (ca. 20 x 30 cm) og bag den midt i ovnen. Lad kagen køle af og skær den i firkanter.

Tip: Af dejen kan der bages 15-18 stk. chokolademuffins. Kom 2 1/2 spsk dej i hver muffinsform (a ca. 1 1/2 dl). Bag chokolademuffins ca. 1/2 time ved 175° midt i ovnen.

Samlet energiindhold:	24.007 kJ
Energifordeling:	
Fedt	60 %
Kulhydrat	35 %
Protein	5 %

► [Karolines Køkken](#)

Postboks 999 • 8100 Århus C • 8731 2280 kl. 8.30 - 15.30
 karoline@mejeri.dk • www.karoline.dk