

Brookie

Opskrift til cirka 20 stykker

Start med at lave cookie-dejen, så den kan køle lidt af i køleskabet, mens du forbereder til brownien. Så bliver cookie-dejen mere fast og flyder ikke så let sammen med brownien, når den kommer i ovnen.

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

40 minutter

Samlet tid

60 minutter

Ingredienser

Cookie dough

- 150 g sukker
- 150 g brun farin
- 165 g blødt smør
- 1 æg
- 300 g hvedemel
- 1 lille tsk. salt
- 1,5 tsk. vaniljesukker
- 1,5 tsk. bagepulver
- 200 g chokolade (jeg brugte mørk chokolade i knapper)

Brownie

- 330 g mørk chokolade
- 240 g smør
- 7 æg
- 450 g sukker
- 90 g kakao
- 100 g mel
- 1 stor spsk. vaniljesukker
- 1 stor tsk. salt

Sådan gør du

Cookie dough

1. Tag smør ud af køleskabet, så det kan få stuetemperatur
2. Kom sukker, brun farin, smør og æg i en skål og pisk det sammen med en elpisker i 5 minutters

tid til det er lyst og luftigt

3. Kom så mel, salt, vaniljesukker og bagepulver i skålen og rør det sammen med en dejskraber
4. Kom chokoladeknapper i. Hvis du bruger chokolade i plade, hakkes det groft
5. Kom et stykke film over skålen og stil den på køl, mens du forbereder brownie-dejen.

Brownie

1. Smelt chokolade sammen med smør over et vandbad
2. Pisk æg og sukker luftigt i en skål, det skal lige piskes 1,5-2 minutter
3. Vend chokolademassen i æggemassen og vend forsigtigt rundt
4. Kom kakao, mel, vaniljesukker og salt i en anden skål og si det over til chokolademassen. Rør forsigtigt dejen sammen med en dejskraber.

Saml og bag

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. Tag en bradepande, put bagepapir i. Jeg krøller det sammen først, så dejen bedre kan komme ud i hjørnerne.
3. Hæld brownie-dejen i formen.
4. Tag din cookie-dej ud af køleskabet. Form små kugler på størrelse med bordtennisbolde. Tryk nogle af kuglerne godt ned i dejen, lad andre ligge i overfladen.
5. Bag kagen midt i ovnen i cirka 35-40 minutter. Ovne er forskellige, så stik i kagen undervejs. Den skal være fast, men med lidt dej på pinden.
6. Drys med lidt flagesalt, når kagen er taget ud af ovnen.