

Brownie - bedste chokoladebrownies

Opskrift til 10 stykker

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

20-22 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 220 g mørk chokolade
- 160 g smør
- 5 æg
- 300 g sukker
- 60 g kakao
- 70 g mel
- 1 lille spsk. vaniljesukker
- 2/3 tsk. salt + lidt ekstra flagesalt til toppen

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. Smelt chokolade sammen med smør over et vandbad
3. Pisk æg og sukker luftigt i en skål, det skal lige piskes 1,5-2 minutter
4. Vend chokolademassen i æggemassen og vend forsigtigt rundt
5. Kom kakao, mel, vaniljesukker og salt i en anden skål og si der over til chokolademassen. ned i Rør forsigtigt dejen sammen med en dejskraber
6. Tag en springform frem (min måler 24*24 cm) og smør den først med smør. Drys lidt sukker rundt, så dejen nemmere slipper formen efter bagning. Vend dejen ud her i
7. Bag kagen midt i ovnen i 20-23 minutter. Stik i kagen efter 18 minutters tid, den skal være fast, men med lidt dej på pinden. Spis evt. med vaniljeis