

BROWNIES MED HVIDE CHOKOLADESTYKKER

Intense brownies med hvide chokoladestykker og en fugtig konsistens, så de bare smelter på tungen. Chokoladestykkerne karamelliserer næsten og tilføjer lidt dejlig knas. Opskriften er lavet til en stor bradepande, så der er nok til mange mennesker. Lav den gerne et par dage i forvejen eller frys den ned.

•

Til

- 400 g mørk chokolade (70%)
- 250 g smør
- 7 æg
- 7 dl sukker
- 2 dl mel
- 200 g hvid chokolade

Hak den mørke chokolade groft, og smelt chokoladen sammen med smørret i en gryde over lav varme. Sæt det til side, og lad det køle lidt af.

Rør æg og sukker godt sammen, og bland herefter den afkølede chokoladeblanding i. Sigt hvedemelet i, og vend det godt rundt.

Fordel dejen i en bradepande (34x40 cm) beklædt med bagepapir. Hak den hvide chokolade groft, og drys det over dejen i bradepanden. Chokoladestykkerne må gerne være lidt store.

Bag brownien ved 175 grader i ca. 25 minutter.

Brownien kan sagtens nydes, mens den er lun, men den sætter sig lidt mere, når den er afkølet. Opbevar den gerne på køl, hvor den kan holde i mange dage, og den kan også sagtens fryses.

