

CHOKOLADEKAGE MED M&M'S

Lav luksusbrownies med mørk chokolade og chokoladenødder som eksempelvis M&Ms.

•

Ingredienser

- 300 g M&M's med peanuts
- 400 g smør
- 200 g mørk chokolade
- 7 æg
- 5 dl sukker
- 200 g hvedemel (200 g svarer til ca. 3,5 dl)
- 5 spsk kakaopulver

Smelt smør og chokolade sammen i en tykbundet gryde, og lad derefter blandingen køle lidt af.

Pisk æg og sukker, til det er lyst og luftigt.

Bland hvedemel og kakaopulver, og sigt det ned i blandingen med æg og sukker.

Rør, til dejen er ensartet, og tilsæt derefter den afkølede blanding af smør og chokolade. Rør igen forsigtigt, til dejen er ensartet.

Beklæd en bradepande (ca. 35 x 40 cm) med bagepapir, og hæld dejen i.

Fordel M&M's jævnt ud over kagen, og bag den derefter i ovnen ved 175 grader i ca. 25-30 minutter.

Lad din nybagte brownie køle af. Alternativt kan du servere dine brownies lune med lidt vaniljeis til.

