

KARAMEL BROWNIES

Disse brownies er ekstra gode, da de er lavet med 70% mørk chokolade og brun farin, der giver dem en kraftig smag som dine gæster vil elske. Pecannødderne kan evt. erstattes med valnødder.

•

Til

- 280 g mørk chokolade (70%)
- 3 æg
- 2 tsk vaniljeessens
- 280 g brun farin
- 80 g mel
- 1 $\frac{1}{2}$ tsk bagepulver
- $\frac{1}{4}$ tsk salt
- 200 g margarine (smeltet)
- 200 g pecannødder
- 1 bønne vaniljeis (eller friske bær og flødeskum)

Varm oven på 170 grader. Hak chokoladen og smelt halvdelen. Pisk æg, vanilleessens og brun farin sammen, indtil at blandingen bliver lys og luftig. Si mel, bagepulver og salt sammen og bland det forsigtigt i æggeblandingen. Tilsæt smeltet chokolade og smeltet margarine. Rør det hele sammen.

Tilsæt det hakkede chokolade og nødder. Smør et 20cmx30cm form. Hæld dejen i og bag kagen i 20-22 minutter. Kagen må gerne være lidt fugtig og blød i konsistensen. Lad kagen køle lidt af i formen og skær den derefter i stykker. Servér karamel brownies lune med vanilleis eller flødeskum og bær.

