

Ægte amerikanske Brownies

Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>400 g smør 400 g mørk chokolade (72 %)</p> <p>250 g mel 6 æg 525 g sukker 1 stg. vanille (eller 1 tsk. vanillesukker) 1 tsk. salt</p> <p>Pynt: 350 g valnødder – mandelflager kan også bruges</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Læs først opskriften igennem2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge3. Tænd ovnen på 180° (varmluft 155°)4. Smelt smørret i en gryde ved svag varme.5. Smelt chokoladen i en gryde ved svag varme.6. Mel (sigtet), æg, sukker, vanille og salt piskes luftigt (ca. 5 min.).7. Smørret piskes langsomt i.8. Chokoladen vendes forsigtigt i til chokoladen er jævnt fordelt.9. Massen hældes i en bradepande foret med bagepapir.10. Valnødderne drysses på – de kan evt. hakkes først.11. Sættes midt i ovnen og bages i ca. 18-20 min. – kagen skal falde lidt sammen midt på.12. Skæres ud i firkanter – kan med fordel fryses
<p>Redskaber</p>	