

American Brownie

Recept på seg brownie som bakas i långpanna och täcks med härlig chokladglasyr.

1 långpanna 20*30 cm



Lite träning krävs

● up to 60 Min.



Ingredienser:

:

50 g Dr. Oetker Hasselnötter hackade
150 g smält smör
1,5 dl kakao
4 st ägg
3 dl socker
2,5 dl vetemjöl
100 g hackad choklad
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

Glasyr:

1 dl vispgrädde
150 g mörk choklad
50 g Dr. Oetker Hasselnötter hackade

1 Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Blanda hasselnötter, smält smör och kakao i en skål. Vispa ägg och socker pösigt och rör ner chokladblandningen. Blanda ner övriga ingredienser. Bred ut smeten i en bröad liten långpanna. Grädda kakan i ca 25 minuter. Känn med sticka att kakan är klar.

2 Koka upp grädde till glasyren. Tillsätt hackad choklad och hasselnötter. Rör tills chokladen smält och glasyren är helt slät. Låt kakan svalna och bred glasyren över kakan. Skär den i rutor.

3 Tips: Servera gärna med Dr. Oetker Hallonsauce!