

Rocky Road brownie

I detta recept är två underbara klassiker kombinerade. Kan ju inte bli annat än succé!

18 - 20 bitar



Lite träning krävs

up to 50 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

100 g mörk choklad
250 g smör
25 g kakao
350 g strösocker
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
4 st ägg M/L
150 g vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
0,75 tsk salt

Topping:

1 påse Dr. Oetker Mandel skalad
hackad
cirka 80 g fudge eller kola
100 g mörk choklad hackad
60 g marshmallows mini

- 1 Sätt ugnen på 175 grader, över och undervärme. Hacka chokladen grovt. Smält smöret i en kastrull och blanda ner kakaon. Ta kastrullen från värmen, tillsätt den hackade chokladen och rör tills det är smält.
- 2 Vispa ägg, socker och vaniljsocker vitt och luftigt. Blanda ner siktat vetemjöl, bakpulver och salt i äggsmeten. Tillsätt chokladsmöret. Fördela smeten i en liten smord långpanna (20x30 cm).
- 3 Grädda kakan mitt i ugnen, ca 15 minuter. Ta ut och fördela nötter, fudge och choklad över kakan. Tryck lite lätt så att bitarna fastnar. Grädda kakan i 10 minuter. Ta ut den och fördela marshmallowsen över kakan. Grädda kakan i ytterligare 5 minuter tills marshmallowsen är gyllene.
- 4 Låt kakan svalna helt på ett galler innan du skär den i bitar. Förvara browniebitarna i en lufttät burk eller i fryspåse i rumstemperatur.