

MIES BROWNIES MED KAKAO

130g. smeltet smør
250g. sukker
2 æg
100g. hvedemel
40g. god kakao
½ tsk. Bagepulver
1 tsk. Vaniljesukker
100g. mørk chokolade, grofthakket
PYNT:
Hakkede hasselnødder.

Smelt smørret og stil det til side.

Pisk æg og sukker lyst og luftigt og rør smørret i.

Sigt mel.. kakao.. bagepulver og vaniljesukker sammen og vend det i æggemassen.

Hak chokoladen lidt groft og fordel den i dejen.

Hæld dejen i en ca. 15 x 20 cm. Stor bradepande beklædt med bagepapir.

Drys med hakkede hasselnødder og bag kagen i en forvarmet ovn ved 170 grader i ca. 20 – 25 min.

Afkøl kagen og del den i 16 små stykker.

Til en stor bradepande skal opskriften ganges med 4.

300g. Hele nødder.

Bages 50 min. Ved 170 grader.

Minus de to nederste riller.

Når den er kold, skæres den i små stykker og kan eventuelt fryses.