

Brownie med pistasjenøtter

Dette må bare være verdens letteste og beste oppskrift på brownie. Den ble så utrolig seig, og sprø oppå. Nesten litt våt inni, som dere ser på bilde. Hemmeligheten min er å bruke Callebaut sjokolade. Dette er den fineste belgiske sjokoladen og en liten klype Maldon havsalt. Da er det bare å sette i gang med bakingen, denne tar bare noen minutter å røre sammen.
Er kaffen klar?



Denne brownien er utrolig enkel å lage, det var en oppskrift jeg hadde liggende som jeg helt hadde glemt, nå er jeg helt forelsket i den. Måtte opp på fløyen i dag og etter jeg spiste 2 svære stykker av denne...

Det er sjokoladen som gjør den gode smaken. **Callebaut** er min favoritt sjokolade, vi bruker også denne på Hurtigruten. Du kan bestille den her hos Cacas.no (*klikk på link og du kommer rett til produktet*)

Jeg bruker også ekte vanilje, da bruker jeg denne fra Cacas.no (*klikk på link og du kommer rett til produkt*) Den er utrolig drøy og du finner den på flere av mine oppskrifter. Dette er **#musthave**

Brownie (jeg laget i en form som målte 30 cm x 23)

- 4 stk egg
- 550 gram sukker
- 200 gram hvetemel
- 200 gram smør
- 200 gram sjokolade
- 5 ss bakekakao
- 1 pose pistasjenøtter (det var 175 i den jeg kjøpte på Rema 1000)
- 1 klype vaniljepulver

- 1 klype maldon havsalt

Mer skal det ikke til for å bake denne deilige kaken. Tar 5 minutter å røre sammen, og 25 min i ovnen. #LYKKE

Fremgangsmåte:

Når man lager brownie og andre kaker som skal røres sammen, bruker vi grind på maskinen. Da blir denne kaken ekstra saftig, og ikke luftig som en sjokoladecake. *For det skal den ikke være.* Rør sammen sukker og egg, bruker du maskin kan du la dette gå på laveste hastighet. Smelt smør og ha i sjokoladen, rør godt så alt er godt smeltet. Ha i eggeblandingen. Sikt inn hvetemel, kakao og ha i vanilje, havsalt og pistasjenøttene.

Steikes midt i ovnen på 180 grader i ca 20-25 minutter. Sjekk etter 20 minutter.

Nå skal du smake, slikke bollen – det var godt ja? Ja jeg vet



Jeg bruker alltid bakepapir i langpanner, min målte 30cm x 32 cm og da ble den akkurat slik jeg mener brownie skal være. Ovnens skal være for varmet til 180 grader, det tar ca 25 minutter. Men dette kommer helt an på din ovn. Jeg steiker i en liten #hybelkomfyr så mitt beste tips er å sjekke den etter 20 min. Den skal være litt løs, den setter seg når den deilige sjokoladen har stivnet. Da blir den seig slik brownie skal være.

Se så lekkert...klarte jeg å friste deg i dag og ja. #nettbakeren #fristelser



Kaffe er jo et **MUST** til denne kaken, og min gode venn Siri

Berntsen, som jeg traff for første gang på Cacas i Oslo på shopping, startet i 2013 sin egen nettbutikk Covin.no (klikk på linken så kommer du til hennes flotte nettbutikk) som selger spesialkaffe, te og utstyr. Jeg elsker jo kaffe så det er bare å fin din favoritt blant alle de ulike kaffebønnene Covin selger.



Og der var min kaffe klar, nå skal jeg kose meg. Tipser dere om min favorittkaffe hos Covin.no (klikk på link)



Nå vil jeg høre fra deg.

Du finner meg også på Instagram, facebook og snapchat, legg til **Nettbakeren** – thats me