

Hvit og deilig brownie

Eller var det white blondie dere kalte denne? Skjært barn har mange navn og når jeg delte denne **#herligheten** kokte det på min instagram og på facebook. Navnet hvite blondine kom raskt frem på Hele norges kaker, en side jeg elsker å dele mine kakebilder. Da sier vi det. Denne er laget med hvit belgisk sjokolade og masse M & M. Kan det bli bedre eller søtere?? Hehe....



Jeg vil ikke engang tenke på hvor mange kalorier et stykke har...kanskje 1000 #herlig #yummi

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

- 4 stk egg
- 450 gram sukker
- 200 gram hvetemel
- 200 gram smør
- 200 gram hvit sjokolade (cacas.no)
- 175 gram M & M (sprinkle i deigen)
- 1 klype vaniljepulver (cacas.no)
- 1 klype maldon havsalt



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 sjokoladekake. *For det skal den ikke være.* Rør sammen sukker og egg, bruker du maskin kan du la denne gå på laveste hastighet. Smelt smør og ha i sjokoladen **Callebaut**, rør godt så alt er godt smeltet. Ha i eggeblandingen. Sikt inn hvetemel, og ha i ekte vanilje og maldon havsalt. Alt røres sammen til en deilig masse. Til

slutt rørte jeg inn M & M eller du kan sprinkle dem over og trykke dem litt inn i deigen.

Men nå tror jeg det er på tide å smake litt

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

*Jeg bare digger Maldon havsalt, det var på **Hurtigruten** jeg fikk en så stor kjærlighet for dette. Alle kokkene brukte jo dette og jeg tenke bare «hva er det med dette saltet?» Joda det er både flakene og den smaken det gir. Jeg betaler gladelig det lille ekstra for dette. Det gir en helt unik smak og det passer til alt, når du smeltet sjokolade, baker kaker, baker brød eller rundstykker eller koker en deilig suppe. **På med Maldon havsalt og kjenn forskjellen!***



Jeg elsker brownie som er litt våt inni og sprø utenpå

Hemmeligheten til den deilige smaken ligger i sjokoladen. Jeg ble tidlig forelsket i **Callebaut** sjokolade, som er en **EKTE kuvertyr** sjokolade av beste kvalitet. Vi brukte denne sjokoladen på min bakeskole og vi bruker denne på Hurtigruten. Hos Cacas finner du denne fantastiske sjokoladen Callebaut *(klikk på link og du kommer rett til produktet)*



Brownie må steikes akkurat passe, den skal være seig, nesten litt våt inni, og sprø utenpå. Det varierer fra ovn til ovn. Jeg steiker alltid i en for varmet ovn og som dere alle vet steiker jeg alt i en bitte liten hybelkomfyr. Lær din ovn å kjenne.



Oi ble vist litt skjevt...hehe...kaloriene tynger #kosetid



Få kaker og brød på flotte stett fat. Løft kakene opp, det skal så lite til.



Jeg bare elsker denne servietten på bildet #velbrukt den betyr mye for meg

Men nå vil jeg se **DIN** brownie, for denne oppskriften må du bare teste ut. Og prøv deg fram, kanskje vil du tilsette noen salte nøtter i tillegg eller andre ideer? Du finner meg både på **instagram** #nettbakeren @nettbakeren og på **facebook**.

Følg meg gjerne og tagg meg gjerne når du lager en av mine oppskrifter for jeg vil gjerne se.

Som dere vet har jeg selv drevet bakebutikk i 3 år, dessverre måtte jeg legge ned. Anbefaler på det varmeste www.cacas.no og www.sotesaker.no – her finner dere alt dere trenger innen baking. Jeg bruker utstyr og råvarer fra disse. Det burde du også, for de har **ALT** du trenger.

Kos dere masse med bakingen. Varme klemmer fra Terje Skaar, Nettbakeren ☺



Tusen takk for de fine ord dere sender til meg.

#chaseyourdreams

