

# Brownie med nøtter

Denne oppskriften er virkelig en gullgruve for slikkemunner. Blir så seig og litt sprø på toppen – ha gjerne litt finkuttet chilli i den.



*Er utrolig deilig med litt salte nøtter og litt maldon havsalt*

## **Nettbakerens seige brownie**

- **600 gram smør**
- **900 gram melis**
- **6 stk egg**
- **50 gram kakao**
- **50 gram vaniljesukker**
- **300 gram hvetemel**

Smøret smeltes og røres/blandes sammen med melis. Ja litt større mengder her ser dere..... ☐



Ha i egg (pass på at blandingen ikke er for varm – kan gjerne stå i 5 minutter før du har eggene oppi)

Mel siktes og røres inn i deigen – når alt er blandet er den ferdig – SMAK:) Dette er godt

Ha i ønsket form. Jeg synes brownie gjerne kan være litt tykk – prøv deg fram.

Steikes på 180 grader i ca 25 minutter – følg med den underveis – den bør være litt bløt da den stivner når den blir kald.

*Brownie er lett å lage, men den holder seg også veldig godt i fryseren om du lager litt ekstra*



Kose dere med oppskriften og den deilige brownien – er jo så godt til iskrem