

Opskrift på Lyn Brownies:

100 g mørk chokolade (en plade er som regel på 100-125 g)

200 g sukker

160 g smør

80 g hvedemel

2 æg

1 spsk. kakao

1 tsk. vaniljesukker

1 tsk. kanel

2 tsk nescafé opløst i meget lidt vand

150 g valnødder

Fremgangsmåde: Smelt chokolade og efter lettere afkøling blandes chokoladen sammen med æggene og den opblødte nescafé blandes i.

Smør og sukker blandes sammen.

Mel, kakao, vaniljesukker, kanel blandes sammen. Halvdelen af valnøddernes hakkes og blandes i dejen – nu er alt blandet sammen.

Smør en lille brandepande eller fad (ca. 20x25 cm) og formen drysses med rasp.

Dejen hældes i formen og de resterende valnødder (hakket) drysses over dejen.

Kagen bages ved 180 grader i ca. 30-35 min.

Brownies skæres op i mundrette stykker. Nyd dem.

Velbekomme fra Pigen på Stigen