



---

## Brownies med Cuba

### Ingredienser

300 g smør  
10 stk Cuba-sjokolader  
6 store egg  
7 dl sukker  
6 dl hvetemel



### Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i Cuba-sjokoladen i kjelen med smøret og rør om på svak varme til blandingen er jevn og helt smeltet. Avkjøl. Rør sammen egg og sukker med stålvisp (ikke visp eggedosis!). Bland i sjokoladesmøret og deretter hvetemel. Rør raskt sammen til en jevn og klumpfri deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 25 min. Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del opp i firkanter.

### Tips

"Brownies med Cuba" holder seg myke lenge i kjøleskapet hvis du pakker dem inn i plast. Du kan også fryse ned kaken.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-cuba>