



## Hjertebrownies

### Ingredienser

200 g smør  
400 g kokesjokolade  
6 store egg  
7 dl sukker  
5 dl hvetemel  
4 ts vaniljesukker

Pynt:

melisdryss



### Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ha i sjokoladen oppdelt i biter 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.

Bruk hjerteformer (pepperkakeformer) i ulike størrelser og trykk ut hjerter. Sikt melis over noen av dem og dander kakene på et fat.

### Tips

Du får en god del kakerester når du stikker ut hjertene - og jeg kan love deg at de smaker kjempegodt!!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjertebrownies>