



## Brownies med krydder og hvit sjokolade

### Ingredienser

200 g smør  
200 g kokesjokolade  
4 egg  
250 g sukker  
250 g hvetemel  
1 ts bakepulver  
1 ts kanel  
1 ts ingefær  
0,5 ts nellik  
1/4 ts pepper  
125 g korinter  
100 g valnøtter  
150 g hvit sjokolade



### Fremgangsmåte

Smelt smør i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett hakket sjokolade. La sjokoladen smelte i det varme smøret og rør blandingen jevn.

Pisk egg og sukker lett sammen med en stålvisp (det er ikke nødvendig å piske eggedosis). Rør i sjokoladesmøret. Sikt i mel, bakepulver og krydder. Bland i korinter og hakket hvit sjokolade og eventuelt hakkede valnøtter.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 35 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løft kaken ut av formen og del kaken opp i passe store serveringsstykker.

### Tips

Kakestykkene egner seg godt til frysing.

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brownies-med-krydder-og-hvit-sjokolade>