



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

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