



White Chocolate Fudge Brownies

Ingredienser

- 3 store egg
- 1 dl sukker
- 185 g smør
- 375 g hvit sjokolade
- 1 ss vaniljeessens
- 3,5 dl hvetemel
- 1,5 dl mørke chocolate chips (se tips)



Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker. Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn. Rør i vaniljeessens. Ha dette så i eggedosisen. Bland deretter i hvetemelet til en jevn deig. Vend i chocolate chips (eller hakket kokesjokolade) til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35 min. Avkjøl kaken i formen. Løft den ut av formen ved å ta tak i bakepapiret og del opp i passe store firkanter.

Tips

Amerikanske chocolate chips fås blant annet kjøpt i butikkene til Meny. Uansett går det like fint å bruke grovt hakket kokesjokolade (150 g) eller å bruke norsk, mørke sjokoladelinser (fra Freia) eller oppdelte morkabønner.

Kakestykkene holder seg myke lenge om de oppbevares kjølig og innpakket i plast. De er også fine å fryse og tiner nokså raskt.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/white-chocolate-fudge-brownies>