



## Brownies med pistasj og hvit sjokolade

### Ingredienser

225 g smør  
150 g kokesjokolade  
1,5 dl sukker  
4 store egg  
2 ts bakepulver  
5 dl hvetemel  
50 g pistasjnøtter  
100 g hvit sjokolade



### Fremgangsmåte

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

Pisk inn sukker og eggene, ett om gangen. Rør kraftig med stålvisp, så deigen blir blank og glatt. Bland i bakepulver og hvetemel. Vend til slutt i hakkede pistasjnøtter og hvit sjokolade (spar litt til å drysse på toppen av kaken).

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Dryss over resten av de hakkede pistasjnøttene og hvite sjokoladen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 20-30 min. Kaken skal fortsatt være litt fuktig i midten (se tips). Avkjøl kaken helt i formen ( gjerne et par timer i kjøleskapet). Løft kaken ut av formen og del opp i firkanter.

### Tips

For å få den rette konsistensen er det viktig at kaken ikke steker for lenge for da blir den tørr, men akkurat lenge nok til at den er gjennomstekt. Sjekk med kakenål ved å stikke i midten av kaken på slutten av steketiden.

Kaken er super å fryse!

Oppskriften er hentet fra boken "Blissful Brownies" (2009). Den finnes også oversatt til norsk: "Deilige brownies", Spektrum forlag 2009.

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

---

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