



Lyse brownies med Oboy og sjokoladebiter

Ingredienser

- ♥ 6 egg
- ♥ 4 dl sukker
- ♥ 6 dl Oboy sjokolademelkpulver (se tips)
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 300 g smør
- ♥ 6 dl hvetemel
-
- ♥ 100 g kokesjokolade



Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker godt sammen med en stålvisp (det er ikke meningen at du skal piske eggedosis). Rør i Oboy sjokolademelkpulver og vaniljeekstrakt. Smelt smøret og bland i vekselvis med melet til du får en klumpfri deig.

Hell deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30 x 40 cm). Dryss over hakket kokesjokolade.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 25 minutter (den skal fortsatt virke litt bløt). Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald før du deler den opp i passe store firkanter.

Tips

♥ Du skal kun bruke sjokolademelkpulveret i kaken, altså ikke flytende sjokolademelk, men kun pulveret. I stedet for Oboy sjokolademelkpulver går det fint å bruke Nesquick.

♥ Du kan bruke enten lys eller mørk kokesjokolade på toppen av kaken.

♥ Halv oppskrift passer til liten langpanne (ca 20 x 30 cm).

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lyse-brownies-med-oboy-og-sjokoladebiter>