



## Amerikanske brownies

### Ingredienser

150 g smør  
300 g kokesjokolade  
3 store egg  
4 dl sukker  
3 ts vaniljesukker  
5 ss kakao  
2,25 dl hvetemel



### Fremgangsmåte

Smelt smør i en liten kjele. Tilsett kokesjokolade og la den smelte i smøret. Ta kjelen av platen.

Pisk egg og sukkeret luftig med en stålvisp (du trenger ikke piske eggedosis). Pisk deretter inn i sjokoladesmøret. Sikt i mel, kakao og vaniljesukker. Rør deigen raskt sammen.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (20x30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25 min. Kaken skal fortsatt virke litt rå i midten. Avkjøl kaken i formen før den deles opp i små serveringsstykker.

### Tips

Oppskriften finnes i kokeboken "Digg på fredag" (Schibsted forlag, 2012) - der Det søte liv står for dessertkapittelet:-)

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

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/amerikanske-brownies>