



## Victoria Beckham's Brownies

### Ingredienser

- ♥ 250 g smør
- ♥ 400 g sukker
- ♥ 50 g kakao
- ♥ 4 egg
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 200 g hvetemel
- ♥ 0,5 ts bakepulver

### Pynt:

- ♥ melisdryss

### Fremgangsmåte

Smelt smøret i en middels stor kjele (den må være stor nok til at du kan røre deigen sammen i kjelen).

Tilsett sukker og kakao og rør så dette blander seg jevnt med smøret.

Ta kjelen av platen. Visp eggene lett sammen og rør dem deretter i kjelen sammen med vaniljeekstrakt.

Sikt hvetemel og bakepulver og bland dette inn i deigen

Fordel deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 20 minutter (se tips).

Avkjøl kaken i formen før den deles i biter. Sikt over melis før servering.



## Tips

♥ Oppskriften inneholder nokså mye sukker, og det er nok meningen for det gjør at kakebitene blir herlig småseige i konsistensen.

♥ Det er viktig at denne kaken ikke steker for lenge, ellers kan den bli tørr. Det er meningen at kakestykkene skal være litt bløte i midten.

♥ Brownies er kjempefine å fryse.

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

---

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