

Verdens bedste brownies

I min verden er en brownie firkantet, sprød på toppen, klæbrig i midten og raspet i bunden. Dette er lige præcis hvad denne opskrift byder på.

Er du til mere chokoladekagelignende brownies der er gennembagt, skal denne brownie bages en anelse længere i ovnen.



Browniedejen kan både røres i hånden eller på røremaskine. Vigtigt er det, at de tørre ingredienser sies ned i de våde for at undgå klumper.

Du kan måske fristes til at springe trinnet med at drysse rasp i bageformen over – lad være med det. Bunden på disse brownies afhænger af raspen og du vil ikke fortryde det. Du skal ikke fortvivle hvis browniedejen er svær at fordele i bageformen. Den skal bare klattes i, så fordeler den sig selv når den bages.



Verdens bedste brownies

Ingredienser (Bageform 26 x 18 cm.)

- 100 gram smør
- 2 æg
- 3 dl sukker
- 1½ dl hvedemel
- 4 spsk kakao
- 1½ tsk vaniljesukker
- 1 knivspids salt
- 100 gram hasselnødder

Sådan gør du

Smelt smørret og lad det køle af. Hak hasselnødderne groft, hvis disse skal i.

Rør æg og sukker sammen i en skål eller på køkkenmaskinen.

Rør mel, kakao, vanillesukker og salt sammen i en anden skål. Si den tørre blanding ned i æg-sukkerblandingen. Hæld det smeltede smør i og rør godt rundt.

Smør en bageform (26 x 18 cm) og drys rasp i – tøm resterne ud.

Fordel browniedejen i bageformen (dejen behøver ikke nå helt ud til siderne, den fordeler sig selv når den bliver bagt). Drys hakkede hasselnødder over (valgfrit).

Bag brownien ved **175 grader i cirka 30 minutter** – pas endelig på, at den ikke får for meget! Den er færdig når en strikkepind der stikkes i kagen, stadig har lidt dej klæbende til sig.

Lad kagen køle helt af i formen, før der skæres af den.