

# Bollefruas 40 dager i ørkenen.

Det er Askeonsdag, dagen som markerer starten på den kristne fastetiden. I fjor ble jeg utfordret av en kollega til å avstå fra noe i denne perioden og jeg tar utfordringen i år også. Så i dag er den første av 40 sjokoladefrie dager for frua. Ikke akkurat motiverende å tenke på, det innrømmer jeg ærlig. Men samtidig er det en viktig påminnelse om at rundt omkring i verden må mange klare seg uten det meste.

I det siste har jeg derfor ikke akkurat nektet meg sjokolade, for å si det sånn. Hence disse siiiiiinsykt gode brownisene fra The Hummingbird bakery. De minner farlig mye om brownisene til Godt brød, som er mine absolutte favoritter. Oh, well. Det blir lenge til jeg får smake de igjen. ☐



## **Brownies (like there is no chocolate tomorrow):**

(Ca 16 stykker)

200 gram grovhakket mørk sjokolade

175 gram (usaltet) smør

325 gram sukker

130 gram hvetemel

3 egg

100 gram valnøtter (valgfritt), grovhakket

Melis til pynt

Sett ovnen på 170 grader. Ha sjokolade og smør i en bolle og sett det over en kjele med kokende vann. Det er viktig at vannet ikke er i kontakt med bunnen av bollen. La det stå til alt er smeltet, rør litt innimellom. Ta bollen av varmen og tilsett sukker og rør godt. Ha i melet og bland igjen. Tilsett

tilslutt eggene og rør til du har en blank og tykk røre. Ha i hakkete valnøtter.

Finn frem en liten langpanne (25x25x5) eller en rund springform. Kle den med bakepapir og ha røren i formen. Stek midt i ovnen i ca 30 (maks 35) minutter, den er ferdig når den slår sprekker på toppen, men fortsatt har en myk kjerne. Pass på å ikke steke for lenge! Avkjøl i formen, jeg setter alltid formen på rist. Løft hele kaken ut av formen og skjær i passe stykker. Ha melis i en liten sil og dryss forsiktig over.

