

Brownies, baby! (Fordi det enkle er ofte det beste)



En dag jeg hadde hentet gutta i bhg, sto jeg på parkeringsplassen og var på vei inn i bilen da jeg tydelig hørte noen si "psssst". Det var litt merkelig, for jeg kunne nemlig ikke SE noen andre i nærheten. "Psssst! Jag er her uppe!" Da jeg så opp oppdaget jeg en bitteliten gammel dame med gåstol på oversiden av parkeringsplassen. Der ligger det nemlig er sykehjem og hun hadde tydeligvis funnet veien til lufttegården alene. "Du måste ringe polisen, hör du? Vi er nogon som er fångat her uppe" Etter å ha lovet henne å ringe politiet, dro vi hjem. Men ikke mange dager senere skjedde en lignende episode med en eldre herremann som hvisket til meg: "Hjelp meg ut! Kan du ikke hjelpe meg ut? De har stengt oss inne!" Jeg forsikret han om at jeg ville hjelpe han så fort jeg fikk barna mine hjem og han roet seg. I bilen måtte jeg fortelle om demens og alderdom (*mamma, hvorfor hjalp du han ikke ut?*), samt ringe til sykehjemmet og fortelle at de hadde en runner. Senere klarte jeg ikke la være å tenke på livets store spørsmål. *Hva driver jeg egentlig med? Hva slags alderdom får jeg? Hvordan ser livet mitt ut om 20 år? Hvorfor er jeg mett og andre sultne? Hvem bygde the Stonehenge? Selv lurer du nå garantert på når jeg skal komme til den fabelaktige browniesen, som er enkel og samtidig genial fordi alle liker den. Jo, det skal jeg si deg! Faktisk ganske snart. (Tenke, tenke.. Sammenheng mellom brownies, livsmysterier og gamlehjem?)* Jo! Når du spiser denne sjokoladekaken, så glemmer du alt annet du tenker på OG hvis noen serverer meg den når jeg blir gammel, kommer jeg ALDRI til å ville rømme.



Brownies for gamle og unge:

8 dl sukker

6 egg

300 gram smeltet meierismør

4,5 dl siktet hvetemel

4,5 ts vaniljesukker

0,25 ts salt

10-12 ss kakao

Sett vnen på 175grader. Pisk egg og sukker tileggedosis og rør inn smør. Tilsett alt det tørre og rør til alt så vidt er blandet inn. Ha bakepapir i en liten langpanne (ca 28x40cm) og hell røren oppi. Stek midt i ovnen i 30-35 minutter, men IKKE lenger. Avkjøl i formen og del opp i passestykker. Sikt evt litt melis over.



Takk til min venninne, Mari, som ga meg denne oppskriften på videregående en gang. Det er så lenge siden at jeg snart

kommer på gamlehjem selv. ☐



Tommel opp for kaken din, mamma! (Men hvilken var tommelen igjen?)