

Perfekte brownies med smak av vinter



Kjære Mandag.

Hvordan har du det? Lenge siden sist! Eller forresten, bare glem det. Jeg synes IKKE det er lenge siden, tvert i mot føles det som du akkurat var her og avbrøt en utmerket fin helg. Det er ikke meningen å være uhøflig, det er bare det at jeg ikke rakk å bli ferdig med helgen. Jeg hadde jo tenkt til å ligge litt mer på sofaen, bake cookies, leke med lego (selv om jeg synes det er kjedelig), jogge, gå på kafé og kanskje driste meg til å vaske et par vinduer. Men så kom du altså feiende inn med 12 blå, en bil (og frue) med flatt batteri, trøtte barn som ikke vil gjøre lekser (og HVERTFALL ikke skrive små bokstaver) og et kjøkken som ikke var ryddig fordi, ja fordi du kom så brått på meg! Men ellers, ellers har jeg det ganske bra. Jeg skulle bare si det med at du kanskje kan ta det litt roligere i svingene neste gang? Banke forsiktig på døren og si med myk stemme: God morgen, det er Mandag som er kommet. Men altså, bare et forslag. Du får ha det bra så lenge. Sees

dessverre snart! Men som sagt, no rush.

Hilsen Astrid

Så noen ord om denne browniesen som jeg synes er AKKURAT slik den skal være, du vet litt sånn seig og konfekt-aktig. Denne gangen har jeg tilsatt kanel og litt appelsinskall for å gi den et litt krydret vinterpreg, men den er like god uten. Eller kanskje vil du tilsette en dl hakkede nøtter? Det ville garantert ikke vært feil. Med mindre du ikke tåler nøtter da, men det må du liksom ta ansvar for selv. Jeg tåler alt, unntatt mandager som kommer uten forvarsel. Men heldigvis er det ingen som har det i kakene sine.



Brownies med kanel og appelsin:

(nok til en liten kake)

200 g smør

250 g mørk sjokolade, i biter

3 egg

2,5 dl sukker

2,5 dl siktet hvetemel eller siktet speltmel

1 ts kanel

finrevet skall av 0,5 (økologisk) appelsin

Sett ovnen på 200 grader. Ha bakepapir i en form som er ca 22×22 cm. Ha smør og sjokolade i en liten kjele og smelt på lav varme til alt er blandet. Avkjøl litt. Visp egg og sukker hvitt. Ha i siktet mel og kanel. Hell oppi sjokoladeblandingen og appelsinskall. Rør forsiktig sammen til en jevn røre. Ha røren i formen og stek i 20-25 minutter, IKKE lenger. Avkjøl i formen på rist.

