

Mørke og mektige brownies med bare 5 ingredienser!



Hallo! Husker du meg? Bollefrua? Skal si det har vært stille fra denne fronten i det siste. Jeg har tenkt på dere, det er ikke det! Jeg har tenkt på å bake også, men dagene er så fulle og kreftene så få. Heldigvis har jeg kommet over denne lettvinte oppskriften på nydelige brownies! Utrolig rask å lage, få ingredienser og nesten ikke noe oppvask. Genialt for travle herrer og fruer. Anbefaler å spise den med en kule iskrem, himmelsk kombinasjon. ☐



Brownies for folk på farten:

250 g mørk sjokolade (70%), i biter

115 g saltet meierismør (altså vanlig)

2,5 dl sukker

2 egg + 1 eggeplomme

2,5 dl mel

(vaniljeis)



Sett ovnen på 175 grader. Dekk en kvadratisk form (20x20cm) med bakepapir. Finn frem en litt stor bolle som tåler mikrobølgeovn og ha i sjokolade og smør. Sett bollen i mikroen og skru på i 30 sekunder (full guffe). Ta ut bollen og rør rundt. Sett inn igjen og gjenta til alt er smeltet (jeg tror jeg gjorde det tre ganger). Ha i sukkeret og bland. Rør inn eggene, en etter en. Ha til slutt i melet. Bland bare så vidt til melet er mikset med resten! Dette er viktig for konsistensen på kaken. Fordel røren i formen og stek midt i ovnen i 20 – 25 minutter. Steketiden varierer fra ovn til ovn, samt litt ettersom hvor klissete du liker kaken din. La avkjøle i formen i minimum 30 minutter. Du bør ikke skjære i kaken før det. Server med en kule vaniljeis. KOS DEG!

