# Brownies i stor langpanne (praktisk og SÅ godt!)




Denne uken bakte jeg brownies til juleavslutningen i Samuel sin klasse. Jeg laget den i stor langpanne, så det skulle være nok til mange. Dessverre måtte jeg gå før kakene ble servert (uhørt!), men Samuel fortalte at innen han fikk forsynt seg, var kaken min borte. Så da var den vel like god som den så ut. 

**Brownies til store selskaper:**

*12 dl sukker*

*9 egg*

*450 gram smeltet meierismør*

*6,75 dl siktet hvetemel*

*7 ts vaniljesukker*

*0,5 ts salt*

*16-18 ss kakao*

Sett ovnen på 175 grader. Pisk egg og sukker til eggedosis og rør inn smør. Tilsett alt det tørre og rør til alt så vidt er blandet inn. Ha bakepapir i en stor langpanne og hell røren oppi. Stek midt i ovnen i 35-40 minutter, men IKKE lenger. Avkjøl i formen. Hvis du ønsker skrift på kaken, må du klippe ut bokstavene du trenger og legge dem på kaken. Sikt raust med melis over og fjern papirbokstavene forsiktig. Skjær opp i passe store stykker og server.

