

# Bounty brownies fra en helt enestående blogg



Folkens, det er helg! Og jeg har gleden av å presentere min første gjesteblogger, Anne Cathrine, som skriver den flotte bloggen "[Enestående mat](#)". Det er lenge siden jeg oppdaget og begynte å beundre ACs fine bilder og oppskrifter, men det er også noe med "stemmen" og måten hun skriver på som jeg virkelig verdsetter. Titt innom bloggen hennes og ikke minst, prøv denne fabelaktige browniesen! Fin fredag!

*Jeg er ganske glad for at jeg ikke er Nigella Lawson. Hun er en vakker og lidenskapelig kvinne som absolutt er misunnelsesverdig, men hadde jeg spist som hun tilsynelatende gjør hadde jeg vært stor som et hus. Jeg må likevel innrømme at jeg har min egen "indre Nigella" som jeg kontrollerer så godt jeg kan med alt jeg kan oppdrive av selvbeherskelse. Når denne nytelsesfikserte delen*

av personligheten min en gang i blant likevel slipper løs på kjøkkenet, da blir det garantert heftig og høylytt. Smaksprøver før, under og etter bakeprosessen blir etterfulgt av fornøyd smatting, mmmm'ing og ohhh'ing, og jeg kan formelig høre klærne mine skjelve av redsel i garderobeskapet...

Denne syndefullt deilige browniesen ble til ved at jeg en ettermiddag tilfeldigvis surfet innom et program med Nigella. Hun pisket sammen en überenkelt brownies så lekkert og elegant (og overraskende likt min egen oppskrift), at jeg sporenstreks måtte gripe slikkepotten fatt. Kokosen var i grunnen ikke planlagt, men jeg tenkte at det kunne ikke bli veldig feil. Og det kan jeg love at det ikke er. Det er ikke helt Bounty, men sabla langt unna er det ikke. Mmmm... Ohhh...

### **Bounty brownies (1 brødform)**

100 g smeltet smør

2 egg

3 dl sukker

0,5 ts salt

1,5 ts vaniljesukker

1,5 dl hvetemel

4 ss kakaopulver

100 g sjokolade, i grove biter

Ca 40 g usukrede kokosflak (eller vanlig revet kokos)

Sett ovnen på 180 grader (varmluft). Smelt smøret i en smørsmelter, og sett til side for avkjøling mens resten av kakerøren lages.

Sukker, salt og vaniljesukker piskes slapt sammen i en bakebolle. Tilsett mel og kakao, og pisk videre til røren er jevn og uten klumper. Hell over smøret, og pisk det inn. Vend til slutt inn sjokoladebiter og halvparten av kokosflakene. Bruk det du har: gjerne melkesjokolade eller hvit sjokolade.

Kle en vanlig brødform med bakepapir. Hell røren over i formen,

og jevn toppen med slikkepott. Dryss over resten av kokosflakene, og sett formen midt i stekeovnen. Kaken stekes i ca 40 minutter. Avkjøl på rist i formen, del opp i stykker, og nyt mens du slipper løs din indre Nigella og alle hennes lyder...

PS: Kaken er deigete når den er ferdig stekt, derfor er det viktig at den avkjøles godt før du begynner å dele den opp.



Tekst og bilder er det AC som står for! ☐