

After eight brownies



Jeg kan like gjerne si det først som sist, jeg elsker After eight. Altså både sjokoladen OG tiden etter åtte, den hellige tiden, når barna har lagt seg og jeg nyter litt stillhet og fred. Og kanskje litt brownies? ☐

Du trenger:

120 g mel

200 g sjokolade, 70 %

2 ss kakao

0,25 ts havsalt

100 g meierismør

140 g brunt sukker

100 g hvitt sukker

3 egg

1 ts vaniljeekstrakt

ca 16 After eight sjokolader

Sett ovnen på 180 grader. Smør og kle en liten kakeform (20x20cm) med bakepapir.



Bland mel, kakao og salt i en liten bolle. Ha sjokolade og smør i en bolle og smelt sakte over vannbad. Ta av varmen og ha i sukker og så egg. Pisk til en glatt røre. Rør inn vaniljeekstrakt. Vend inn melblandingen. Ha så ca halvparten av røren i formen. Legg After eight biter oppå. Dekk med resten av røren. Stek midt i ovnen i 25-30 minutter, ikke lenger. Avkjøl helt før du skjærer opp og serverer. KOS deg.

