

# Brownies, baby! (Fordi det enkle er ofte det beste)



En dag jeg hadde hentet gutta i bhg, sto jeg på parkeringsplassen og var på vei inn i bilen da jeg tydelig hørte noen si "psssst". Det var litt merkelig, for jeg kunne nemlig ikke SE noen andre i nærheten. "Psssst! Jag er her uppe!" Da jeg så opp oppdaget jeg en bitteliten gammel dame med gåstol på oversiden av parkeringsplassen. Der ligger det nemlig er sykehjem og hun hadde tydeligvis funnet veien til lufttegården alene. "Du måste ringe polisen, hör du? Vi er nogon som er fångat her uppe" Etter å ha lovet henne å ringe politiet, dro vi hjem. Men ikke mange dager senere skjedde en lignende episode med en eldre herremann som hvisket til meg: "Hjelp meg ut! Kan du ikke hjelpe meg ut? De har stengt oss inne!" Jeg forsikret han om at jeg ville hjelpe han så fort jeg fikk barna mine hjem og han roet seg. I bilen måtte jeg fortelle om demens og alderdom (*mamma, hvorfor hjalp du han ikke ut?*), samt ringe til sykehjemmet og fortelle at de hadde en runner. Senere klarte jeg ikke la være å tenke på livets store spørsmål. *Hva driver jeg egentlig med? Hva slags alderdom får jeg? Hvordan ser livet mitt ut om 20 år? Hvorfor er jeg mett og andre sultne? Hvem bygde the Stonehenge? Selv lurer du nå garantert på når jeg skal komme til den fabelaktige browniesen, som er enkel og samtidig genial fordi alle liker den. Jo, det skal jeg si deg! Faktisk ganske snart. (Tenke, tenke.. Sammenheng mellom brownies, livsmysterier og gamlehjem?)* Jo! Når du spiser denne sjokoladekaken, så glemmer du alt annet du tenker på OG hvis noen serverer meg den når jeg blir gammel, kommer jeg ALDRI til å ville rømme.



**Brownies for gamle og unge:**

*8 dl sukker*

6 egg

300 gram smeltet meierismør

4,5 dl siktet hvetemel

4,5 ts vaniljesukker

0,25 ts salt

10-12 ss kakao

Sett vnen på 175grader. Pisk egg og sukker tileggedosis og rør inn smør. Tilsett alt det tørre og rør til alt så vidt er blandet inn. Ha bakepapir i en liten langpanne (ca 28x40cm) og hell røren oppi. Stek midt i ovnen i 30-35 minutter, men IKKE lenger. Avkjøl i formen og del opp i passestykker. Sikt evt litt melis over.



Takk til min venninne, Mari, som ga meg denne oppskriften på videregående en gang. Det er så lenge siden at jeg snart

kommer på gamlehjem selv. ☐



Tommel opp for kaken din, mamma! (Men hvilken var tommelen igjen?)

---

## **Bollefruas 40 dager i ørkenen.**

Det er Askeonsdag, dagen som markerer starten på den kristne fastetiden. I fjor ble jeg utfordret av en kollega til å avstå fra noe i denne perioden og jeg tar utfordringen i år også. Så i dag er den første av 40 sjokoladefrie dager for frua. Ikke

akkurat motiverende å tenke på, det innrømmer jeg ærlig. Men samtidig er det en viktig påminnelse om at rundt omkring i verden må mange klare seg uten det meste.

I det siste har jeg derfor ikke akkurat nektet meg sjokolade, for å si det sånn. Hence disse siiiiiinsykt gode brownisene fra The Hummingbird bakery. De minner farlig mye om brownisene til Godt brød, som er mine absolutte favoritter. Oh, well. Det blir lenge til jeg får smake de igjen. ☐



### **Brownies (like there is no chocolate tomorrow):**

(Ca 16 stykker)

200 gram grovhakket mørk sjokolade

175 gram (usaltet) smør

325 gram sukker

130 gram hvetemel

3 egg

100 gram valnøtter (valgfritt), grovhakket

Melis til pynt

Sett ovnen på 170 grader. Ha sjokolade og smør i en bolle og sett det over en kjele med kokende vann. Det er viktig at vannet ikke er i kontakt med bunnen av bollen. La det stå til alt er smeltet, rør litt innimellom. Ta bollen av varmen og tilsett sukker og rør godt. Ha i melet og bland igjen. Tilsett tilslutt eggene og rør til du har en blank og tykk røre. Ha i hakkete valnøtter.

Finn frem en liten langpanne (25x25x5) eller en rund springform. Kle den med bakepapir og ha røren i formen. Stek midt i ovnen i ca 30 (maks 35) minutter, den er ferdig når den slår sprekker på toppen, men fortsatt har en myk kjerne. Pass på å ikke steke for lenge! Avkjøl i formen, jeg setter alltid formen på rist. Løft hele kaken ut av formen og skjær i passe

stykker. Ha melis i en liten sil og dryss forsiktig over.

