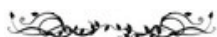


Mat För Vanligt Folk

Brownies



Igår hade jag ledig dag och passade på att göra massa nytta, som att gå en promenad, åka till optikern, handla frukost till min älskling och att städa i datorrummet och tvätta, jag klämde även in ett litet bak:



Så här såg denna lilla sötnos ut innan den åkte in i ugnen.

Och här följer receptet
(som ni bara måste prova om ni tycker om choklad)

Dubbelchoklad brownies

115 g smör
110 g mörk choklad
3 dl socker
1 tsk vaniljsocer
1 krm salt
2 ägg
1 1/4 dl mjöl
2 msk kakao
50 g hackad mörk choklad
1 hackad dubbel daim

Smält smöret tillsammans med chokladen över ett vattenbad.

Ta från värmen och rör ner socker, vaniljsocer och salt.

Blanda ner äggen och rör försiktigt ihop smeten.

Sikta kakao och mjöl och rör ner choklad och daimhacket.

Bred ut smeten i en mindre form, ca 20X30 cm.

Grädda mitt i ugnen på 180 grader i ca 30-35 minuter.

Denna lilla goding är underbar som den är, men med en klick grädde är det bara bättre!

Till bloggens
startside

Kategorier

Bakning

Fläskfile

Frukost

Info

Kött

Lax

Matpaj

Mellanmål

Pasta

Arkiv

Mars 2010

Februari 2010





BAKA OCH NJUT!



2010-03-11 @ 18:36:16 [Bakning](#) [Permalink](#)



Postat av: Fia

Mmmmm, ja det såg inte så dumt ut :)

2010-03-11 @ 19:35:53

URL: <http://flisanfisan.blogg.se/>

Postat av: Bonkan

Åååååh fyy faaaan Anna :P

2010-03-12 @ 08:25:48

URL: <http://tessibonkaan.blogg.se/>

Postat av: Mamma

Den ser jättegod ut..Mmmm den får du göra en dag så kommer Pappa och jag och smakar...Pussar

2010-03-12 @ 16:56:42

Kommentera inlägget här:

Namn:

☐ Kom ihåg mig?