

RECEPT HOS OSS PÅ

Glasbrukskajen

Brownies

Detta behöver du till en kaka:

150 g mörk choklad
150 g smör
2,5 dl socker
3 ägg, vispade
0,5 tsk salt
2 dl vetemjöl
2 tsk vaniljsocker
2 dl hackade valnötter

Garnering:

smält choklad, en klick smör och hela valnötter

Så här gör du:

Värm ugnen till 175 grader och smörj en bakform 23 x 30 cm stor.

Smält choklad och smör i en kastrull på svag värme.

Tag kastrullen från plattan och rör i socker, ägg, salt, vetemjöl, vaniljsocker och valnötter.

Häll smeten i formen.

Grädda mitt i ugnen ca 30 minuter.

Låt kakan svalna i sin form och bred sedan ett lager med smält choklad

blandat med en klick smör över. Skär i bitar och tryck fast en valnöt på varje bit.

