

Brownies

18 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Velegnet til frysning

Ingredienser

250 g smør
150 g mørk chokolade (ca. 50% kakao) i små stykker
4 æg (str. mellem)
250 g sukker (ca. 3 dl)
150 g hvedemel (ca. 2 1/2 dl)
3 spsk kakao
200 g hakkede valnødder

Glasur:

200 g. formelis
2,5 spsk. kakao
2 spsk. smør
½ dl. mælk

Beskrivelse

Smelt smørret sammen med chokoladen i en gryde og lad det køle af. Pisk æg og sukker til en luftig "æggesnaps" i en skål og bland mel, kakao og valnødder godt sammen i en anden skål. Vend melblanding i æggesnapsen, til det bliver til en luftig tyk dej. Vend den afkølede chokoladeblanding i, indtil dejen har optaget al chokoladeblanding.

Hæld dejen i en smurt firkantet form (ca. 20 x 30 cm) og bag den midt i ovnen. Ca. 35 min. ved 175°. Lad kagen køle af.

Tag formelis, kakao, smør og mælk og pisk det sammen. Fordel det ud over kagen. Pynt evt. med m&m's.

Når glasuren er blevet stift kan kagen skæres ud og serveres.