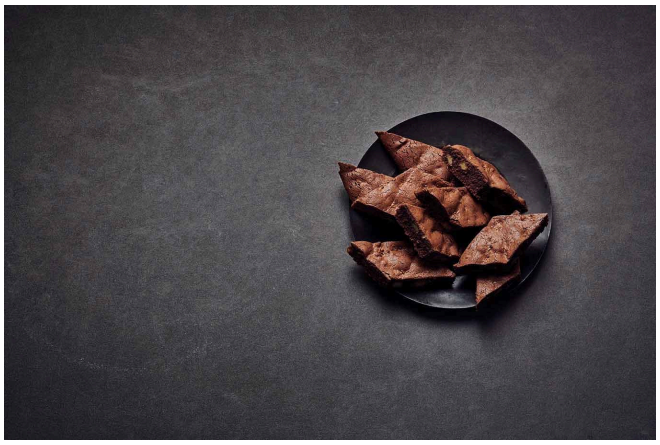
Brownie

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	20 Min.
Tilberedningstid	20 Min.
Styk	25
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

med chokolade og valnødder

Dej

150 g mørk chokolade (70 % kakao), hakket

150 g smør

3 æg

150 g sukker

100 g valnøddekerner, hakket

75 g hvedemel

Dej

Kom bagepapir i bageformen.

Smelt chokolade og smør på en pande ved lav varme; rør rundt en gang imellem.

Rør sukker og æg sammen i en skål, indtil sukkeret er opløst. Bland chokolade i. Tilsæt valnødder og mel, og rør det sammen.

Fyld dejen i den forberedte bageform, og glat den ud.

Bagning

Forvarm ovnen med over-/undervarme til 180 °C.

Bag brownien på en ovnrist på den midterste hylde i 20 minutter.

Lad brownien køle af, løft den ud af formen, og skær den i stykker.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 180 °C i Over-/undervarme

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Over-/undervarme 180 °C i 20 Min.

Tilbehør

Ovnrist

Brownie-form 25 x 25 cm eller springform ø26 cm

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023