

. BROOKIES

Brownie

- 200 g. mørk chokolade
- 200 g. smør
- 250 g. sukker
- 3 tsk. vaniljesukker
- 0,5 knivspids salt
- 125 g. hvedemel
- 3 æg
- **Cookiedough**
- 60 g. brun farin
- 60 g. sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 70 g. smør
- 1 æg
- 130 g. hvedemel
- 0,5 tsk. bagepulver
- 1 knivspids salt
- 50 g. lys chokolade
- 50 g. mørk chokolade

Fremgangsmåde:

1. Først laves det første lag, som er brownie.
2. Tænd ovnen på 175 grader varmluft.
3. Smelt smørret i en gryde ved lav varme. Hak chokolade groft. Tag gryden af varmen, når smørret er smeltet og tilsæt chokoladen. Rør rundt, indtil det hele er en ensartet masse. Lad det køle af.
4. Pisk æg, sukker, hvedemel, vaniljesukker og salt sammen til en luftig masse med en elpisker eller i en røremaskine.
5. Tilsæt den afkølede blanding af smør og chokolade, imens der piskes.
6. Fordel dejen i en form (ca. 22 x 22 cm), som er smurt med smør eller foret med bagepapir.
7. Nu skal cookiedough laget laves. Pisk brun farin, sukker, vaniljesukker og blødt smør i ca. 5 minutter med en elpisker.
8. Tilsæt derefter æg og pisk videre.
9. Pisk nu ved middel hastighed og tilsæt hvedemel, bagepulver og salt.
10. Hak chokoladen groft og vend halvdelen i dejen.
11. Fordel cookie dough oven på browniedejen i klatter. Drys med det resterende chokolade.
12. Bag brownien i midten af ovnen i ca. 25 minutter, alt efter hvor kraftig din ovn er. Tag den ud af ovnen og lad den køle af.
13. Brownien er bedst, hvis den laves dagen før og sættes på køl natten over.
14. Den kan også sagtens fryses og så blot tages op 6 timer inden den skal bruges.