

Meyers brownie

1/4 kage **1 bradepande/
40 stk.**

190gr. 750 g god mørk
chokolade, fx
Guanaja 70% fra
Valrhona

100 400 g smør

4 æg 15 hele æg

300gr. 1140 g sukker

50gr. 195 g mel

Lidt 1/2 tsk. bagepulver

Lidt 1/2 tsk. havsalt

1,5 6 spsk. kakao

95gr. 300 g grofthakkede

valnødder

Hak chokoladen groft, og smelt den sammen med smørret over vandbad. Pisk æg og sukker sammen – ikke for luftigt, og rør den smeltede chokolade/smør-blanding i æggene. Sigt mel, bagepulver, salt og kakao i, og rør dejen godt igennem. Rør til sidst de hakke valnødder i dejen.

hakkede

Hæld dejen i en ovnbradepande beklædt med bagepapir, og bag den ved 170° i ca. 40 minutter. Kagen skal som de fleste chokoladekager tages ud, mens den er lettere ubagt i midten, **dvs.** at når du stikker en strikkepind i kagen, skal der hænge lidt dej fast på den. Afkøl kagen i bradepanden, og skær den ud i 40 brownies.

Tip: Disse brownies holder sig fint i 2–3 uger, hvis de opbevares i køleskabet.

Det er ikke nogen hemmelighed, at vi sælger virkelig mange af disse brownies i Meyers Deli.

Vi har en ide om, at det kan skvides det interessante forhold mellem chokolade og hvedemel ... spis dem, når du har lyst. En lille smule på skovturen eller til dessert med en kaffe eller te.