

Mor Lizzi's opskrifter.

Chokolade Brownies fra "Slagt en hellig ko"

Ingredienser:

250 g smør
200 g mørk chokolade
4 æg
250 g sukker
150 g hvedemel
3 spsk kakao
200 g hakkede valnødder

Valnødderne kan sagtens erstattes af hasselnødder eller mandler alt efter smag og lagerbeholdning.

Bagetid: Ca. 35 min. ved 175°.

Smelt smørret sammen med chokoladen (bræk den i små stykker inden) i en gryde (ved lav varme) og lad det køle lidt af.

Pisk æg og sukker til en luftig æggesnaps – det skal være hvidt. Bland mel, kakao og valnødder sammen og vend det forsigtigt i æggesnapsen. Vend den afkølede chokoladeblanding forsigtigt i.

Hæld dejen i en smørsmurt firkantet form (ca. 20 x 30 cm) og bag den midt i ovnen. Lad kagen køle af og skær den i firkanter.

Kagen skal virke blød og fugtig indeni, så er den allerbedst...