

Brookie-kaka

Ingrédients

- 200g mörk choklad
- 75g smör
- 4 ägg
- 40g socker
- 60g mjöl
- 125g smör
- 70g muscovadosocker
- 70g strösocker
- 1 ägg
- 180g mjöl
- 175g choklad i bitar eller hackad

Préparation

1. Du tvekar mellan en brownie och en cookie, här är receptet för dig!
2. En liten skiva av denna kaka och båda begären kommer att tillfredsställas. Självklart är det inte den lättaste eller friskaste kakan, men den är väldigt aptitlig!
3. Du kan lägga till torkade frukter om du vill, eller förvara den i kylskåpet för en friskare version vid avsmakningstillfället.
4. Ingredienser: Jag använde chokolat Caraïbes från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20 % rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
5. Smält chokladen med smöret.
6. Vispa äggen med sockret.
7. Tillsätt choklad- och smörblandningen, sedan mjölet.
8. Häll smeten i en smord och mjölad form eller täck med bakplåtspapper.
9. Blanda smöret med sockret.
10. Tillsätt ägget och sedan mjölet.
11. Avsluta med chokladbitarna.
12. Bred ut cookie-degen över brownie-smeten (cookie-degen är ganska omfattande, jag använde inte allt och bakade resten separat för att inte få en för tjock kaka).
13. Bakning: Grädda i förvärmad ugn vid 220°C i 20 minuter, sänk sedan temperaturen till 180°C och fortsätt grädda i ytterligare 10 till 15 minuter beroende på hur saftig du vill ha kakan.
14. Låt svalna, stjälp upp och njut!